



Rua Nova da Piedade 99 (esq. Rua S. Bento) - 1200-297 Lisboa
Tel. 213 952 552 Tlm. 919 991 058 Tlm. 935 778 779
alice@augustogemelli.com - www.augustogemelli.com

CURSOS DE COZINHA "GEMELLI"

CALENDÁRIO 2010

<i>Data</i>	<i>Tema</i>	<i>Preço</i>
Setembro		
11	O VERDADEIRO RISOTTO ITALIANO	75€
25	AS "MASSAS SECAS" E OS MOLHOS CLASSICOS ITALIANOS	75€
Outubro		
2	PIZZERIA & PADARIA	75€
23	"CHOCOLATE PASSION"	80€
30	OS MARISCOS NA COZINHA ITALIANA	85€
Novembro		
6-7	"FIM-DE-SEMANA EM BELMONTE": apanhando cogumelos e...muito mais	290€
20	COZINHA VEGETARIANA DE INVERNO	75€
DEZEMBRO		
4	"A TRUFA BRANCA"	160€
18	A CEIA DE NATAL do Chef Augusto Gemelli	85€
JANEIRO		
8	A cozinha tradicional italiana	75€
22	A cozinha criativa do Chef Augusto Gemelli	85€

DESCRIÇÃO GERAL

Os sabores que aquecem a alma, os cheiros que transmitem ao olfacto a riqueza dos ingredientes, a capacidade de combinar e confeccionar os mais variados produtos, mas sobretudo proporcionar momentos de verdadeiro prazer, esta é a nossa cozinha!

O chefe Augusto Gemelli, abre as portas do seu restaurante a todos que quiserem aprender os segredos da gastronomia italiana e da sua nova cozinha de autor. Nas nossas lições aprenderá desde os princípios básicos da gastronomia italiana, até às últimas tendências da cozinha criativa, e aprendendo a fazer massa fresca, risotto, ou a confeccionar peixe, carne e as mais deliciosas sobremesas.

O que acha de uma lição em companhia do seu próprio grupo: colegas, amigos, familiares? As nossas aulas são para todos os que gostam da cozinha e com estilo e paixão querem aprender a cozinhar como o Chef Gemelli.

As aulas individuais abrangem a elaboração de 3 ou 4 receitas originais e saborosas. Todos os cursos realizam-se com um mínimo de 6 pessoas e um máximo de 12. O curso único para um grupo completo, de 8 a 12 pessoas, é para grupos de familiares, colegas, amigos ou convidados de empresa.

No final haverá um almoço/degustação do menu confeccionado durante a aula em companhia do Chef Augusto Gemelli, que também explicará as harmonizações das receitas com uma pequena selecção de vinhos.

HORARIOS AULA

11h Na loja Gourmet do Corte Inglês, começa a compra.

12h Restaurante Gemelli, inicio da aula prática

13:30h Almoço de degustação

16h Fim do curso com entrega dos diplomas aos participantes

UMA PRENDA DIFERENTE....

Para um aniversário ou para outra ocasião especial, ofereça um dos nossos **cursos de cozinha "G"**.

Escolha as suas aulas preferidas entre os temas do nosso calendário, e peça um voucher personalizado e assinado pelo Chef Augusto Gemelli.

O participante terá a oportunidade de ir às compras á procura dos melhores ingredientes, passar umas horas na cozinha do nosso restaurante cozinhando e aprendendo as receitas com o nosso Chef.

Depois de um almoço degustação com todos os alunos, no final da experiencia, será entregue ao destinatário da sua prenda, um diploma de participação nos cursos "G".

A VOSSA AULA DE COZINHA "G"

Num ocasião particular, uma festa, uma comemoração ou para uma acção de "team building, reserve a sua aula de cozinha "G" para um grupo de amigos, colegas ou familiares

DESCRIÇÃO DAS AULAS

O VERDADEIRO RISOTTO ITALIANO

Data aula:

11 de Setembro, 2010

*(eventual repetição da aula no
9 de Outubro, 2010)*

Ponto de encontro:

**11:00h no Clube Gourmet
do El Corte Ingles**

Preço:

75€



Abrimos o nosso novo calendário com um tema muito esperado pelos alunos dos cursos de cozinha com o Chef Gemelli. Desta vez prepararemos uma serie de receitas tradicionais para descobrir de norte a sul da península transalpina, quais são os ingredientes mais utilizados para confeccionar um verdadeiro "risotto italiano".

AS "MASSAS SECAS" E OS MOLHOS CLASSICOS ITALIANOS

Data aula:

25 de Setembro, 2010

*(eventual repetição da aula no dia
27 de Novembro, 2010)*

Ponto de encontro:

**11:00h no Clube Gourmet do
El Corte Inglés**

Preço:

75€



Hoje em dia encontramos nas lojas os mais diferentes tipos de massas secas: curtas, compridas, enroladas e até as que podem ser recheadas. Aprenda a combinar o formato de massa certa com o molho mais apropriado. Descubra os segredos de seis molhos tradicionais com o nosso Chef e em poucos passos poderá preparar uma massa italiana original

PIZZERIA & PADARIA

Data aula:

2 de Outubro, 2010

Ponto de encontro:

11:00h no Restaurante Gemelli

Preço:

75€



A gastronomia italiana destaca-se quer pela massa fresca e o "risotto", ou pela riqueza de massas levedadas que dão origem ou acompanham os petiscos mais apetitosos, prontos para qualquer refeição ou ocasião especial.

O Augusto Gemelli neste dia explicará as técnicas de preparação de diferentes tipos de massas para pizza, "focaccia", pão entre outras.....

"CHOCOLATE PASSION"

Data aula:

23 de Outubro, 2010

Ponto de encontro:

*11:00h na Loja de chocolate
"Claudio Corallo"*

Rua Cecílio da Sousa 85
Príncipe Real - Lisboa - Portugal

www.claudiocorallo.com

Preço:

80€



Para os Aztecas era a "bebida dos Deuses", para os Maias era considerado dinheiro, para os nobres franceses a "cura do bom humor", pelas freiras no século XV era a expressão do pecado. Sem dúvida uma grande tentação, mas também um ingrediente rico de qualidades saudáveis. Se tiver aquele "brilho" nos olhos quando vê um pedaço...venha a aprender com o nosso Chef, a arte de cozinhar uma refeição completa com chocolate

OS MARISCOS NA COZINHA ITALIANA

Data aula:

30 de Outubro, 2010

Ponto de encontro:

11:00h no (a definir)

Preço:

85€



Em Italia as longas costas de norte a sul oferecem uma grande variedade de mariscos e em todas as regiões viradas para o mar existem pratos tradicionais confeccionados com estes produtos. Se for apaixonado por mariscos poderá nesta aula descobrir novas receitas para a sua comida preferida

CURSO DE COZINHA ESPECIAL! "Fim-de-semana em Belmonte" apanhando cogumelos e...muito mais

Data aula:

6 e 7 de Novembro, 2010

(eventual repetição

13 e 14 de Novembro, 2010)

Ponto de encontro:

9:00h no Restaurante Gemelli

Preço:

290€

(todas as actividades Incluídas com estadia em quarto duplo em regime de pensão completa)



Desde que iniciamos a nossa escola de cozinha, um dos temas mais procurados pelos nossos alunos foi como cozinhar os cogumelos bravos. Criamos para todos os apaixonados uma aula especial em que o Chef Gemelli vos acompanhara até Belmonte, onde durante dois dias poderão apanhar, reconhecer, cozinhar e obviamente degustar todas as variedades disponíveis deste fantástico produto.

Aqui em baixo pode consultar o programa desta aula especial.

PROGRAMA:

DIA 1 (sábado)

- Saída de Lisboa no sábado e chegada a Pousada do Convento em Belmonte.
- No jardim da Pousada será servido um almoço com "petiscos" baseados nos produtos típicos da zona.
- A tarde depois da entrega dos quartos, haverá a aula de cozinha com o Chef Gemelli nas cozinhas da Pousada, onde prepararemos umas receitas exclusivas, obviamente com cogumelos bravos.
- A noite haverá um jantar de gala onde o menu servido será o resultado das receitas confeccionadas no workshop.



DIA 2 (domingo)

- Logo de manhã teremos um passeio na mata de Belmonte, para aprender a apanhar correctamente os cogumelos.
- De retorno ao Convento, antes do almoço, haverá uma palestra teórica, onde o nosso esperto micólogo, explicará todos os segredos para reconhecer os cogumelos bravos.
- O almoço final será ao cargo do Chef Valdir Lubave, responsável da cozinha da Pousada de Belmonte, que deliciará os participantes com a sua cozinha baseada nos cogumelos da região.
- Saída em direcção Lisboa, onde chegaremos ao final da tarde.

COZINHA VEGETARIANA DE INVERNO

Data aula:

20 de Novembro, 2010

Ponto de encontro:

*11:00h no Mercado de
Campo de Ourique*

Preço:

75€



Quem gosta de legumes e vegetais e até segue uma dieta vegetariana as vezes fica com poucas opções de pratos durante os meses mais frios, quando precisamos de mais energia da parte da nossa alimentação diária. Nesta aula poderão ver como é possível preparar pratos suculentos e substanciais sem recorrer as proteínas animais. O Chef Gemelli apresentará uma ementa vegetariana completa, influenciada pelas suas experiencias passadas na Índia e outros países orientais.

CURSO DE COZINHA ESPECIAL! "A TRUFA BRANCA"

Data aula:

4 de Dezembro, 2010

*(eventual repetição da aula no dia
11 de Dezembro, 2010)*

Ponto de encontro:

11:00h no Restaurante Gemelli

Preço:

160€



Depois do grande sucesso do ano passado, volta o curso do Chef Gemelli dedicado ao ingrediente mais prestigiado da cozinha. Uma aula por verdadeiros "gourmet" onde apreciaremos as qualidades sensoriais deste mítico produto. Uma novidade por este ano será a possibilidade ao momento da inscrição de adquirir a trufa branca a um preço especial, para poder demonstrar mais logo em casa o que aprenderam sobre o "diamante da cozinha".

A ceia do Natal 2010 do Chef Augusto Gemelli

Data aula:

18 de Dezembro, 2010

Ponto de encontro:

**11:00h no Clube Gourmet do
El Corte Ingles**

Preço:

85€



Se quiser proporcionar aos seus queridos uma ceia de Natal diferente, marque já esta data na sua agenda. Pratos requintados, produtos exóticos, aproveite das receitas originais que o Chef Gemelli explicará na última aula do calendário 2010.

NATAL 2010



Ofereça uma prenda diferente

VOUCHER-PRESENTE CURSOS DE COZINHA GEMELLI

1 Voucher "G" valido pelas aulas em Janeiro 2011:

75€ -85€

1 Voucher "G" valido durante todo o calendário 2011:

80€ *

* No caso de o beneficiário escolher uma aula de valor superior poderá inscrever-se pagando a relativa diferença.

A cozinha tradicional italiana

Data aula:

8 de Janeiro, 2011

(eventual repetição da aula no dia 15 de Janeiro, 2010)

Ponto de encontro:

11:00h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

Preço:

75€

A cozinha criativa do Chef Augusto Gemelli

Data aula:

22 de Janeiro, 2011

(eventual repetição da aula no dia 29 de Janeiro, 2010)

Ponto de encontro:

11:00h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

Preço:

85€

RESERVAS E INSCRIÇÕES

Contactos: e-mail alice@augustogemelli.com ou ligue para Alice Pinto 935778779
A inscrição só é válida com pagamento até 5 dias antes do curso através de dinheiro ou transferência bancária para

NIB 0010 0000 3175 7370 00297 (CONTA BPI AUGUSTO GEMELLI)

Agradecemos o envio do comprovativo por e-mail geral@augustogemelli.com
Para marcação de grupo é válido um pagamento até 15 dias antes.
Os cursos individuais só vão avante com um número mínimo de 6 pessoas, caso contrário a aula será adiada ou o pagamento restituído

DESCONTOS

Ex-alunos 5%

Inscrição de 2 aulas 10%

Inscrição de 3 ou mais aulas 20%

Inscrições a partir de 3 pessoas na mesma aula (não grupo) 10%

Reserva de grupos de 10 a 12 pessoas 20%

ANULAÇÕES

Para anulações individuais agradece-se a informação 5 dias úteis antes do curso com restituição do pagamento. Caso contrário perde o pagamento feito. Damos hipótese de substituição (por alguém da família, amigo, etc.). Neste caso agradecemos a participação antecipada do facto. Agradecemos a presença dos participantes ½ hora antes do início do curso. Não mais cedo, com vista á preparação das aulas

CANCELAMENTO DE GRUPOS

Uma semana antes: restituição completa do pagamento

10 Dias antes: restituição de 70%

5 Dias antes: restituição de 50%

Depois dessa data não haverá restituição

Oferecemos estacionamento gratuito próximo do restaurante Gemelli para alunos inscritos, favor informar no momento da inscrição.

TODAS AS RECEITAS DO CHEF



Para todos os cursistas que quiserem saber mais da nossa cozinha, poderão no momento da inscrição, adquirir o livro "A Cozinha Italiana de Chef Gemelli" ao preço especial de **15 euros**, (invés de 20€)

Favor fazer encomenda junto com a inscrição.

AVENTAL OFICIAL DOS CURSOS "GEMELLI"



Em cada inscrição a uma das nossas aulas, receberão em oferta o nosso avental oficial "GEMELLI".

Se pretender adquiri-lo normalmente o preço é de 15 €