

Ligurische Küche genießen Kochkurse der "Amici di Imperia"

3. September - 4. September 2025

Kochstudio Fränkel, Allmandstrasse 6



Ligurische Rezepte wie Torta verde, Lasagne al pesto, Coniglio alla Ligure, Zemin di Seppie, Focaccia di Recco werden von Patrizia mit Herzblut vermittelt. Im Rahmen der Kochkurse findet zusätzlich eine Degustation des feinen Taggiasca Olivenöls von Cristina Armato aus Lucinasco statt. Die authentische ligurische Küche kommt mit "Patti" Carbone aus Imperia nach Friedrichshafen. Patrizia Carbone ist Mitglied der "Federazione Italiana Cuochi". Sie bietet normalerweise Kochkurse für Gourmets aus aller Welt in Porto Maurizio an; für die "Amici di Imperia" kommt sie extra in die Partnerstadt am Bodensee.



Es gibt zwei verschiedene Kochkurse. Jeden Kurs zwei Mal.

Kurs A mit dem Akzent auf Coniglio (Kaninchen) ligurischer Art, Torta Verde (Gemüsetorte), Lasagne al Pesto, Tiramisu. Kurs A kostet 60 Euro für Mitglieder, für Nichtmitglieder 70 Euro.

Kurs B mit dem Hauptgericht Zemin di Seppie (Tintenfisch), Focaccia di Recco, Pansotti (gefüllte Teigtaschen) und Zabbaione. Kurs B kostet 80 Euro für Mitglieder, 90 Euro für Nichtmitglieder.

Donnerstag, 3. September, 10 - 14 Uhr Kurs A - und von 16-20 Uhr der Kurs B.
Freitag, 4. September 10-14 Uhr Kurs B - und von 16-20 Uhr der Kurs A.

Die Kurse finden im Kochstudio Fränkel, in der Allmandstrasse 6 in Friedrichshafen statt. Die Teilnehmerzahl ist je Kurs begrenzt auf 12 Personen. Patrizia unterrichtet auf Deutsch. Mehr über "Patti": @cucinaconpatti bei INSTAGRAM "Patti"

Anmeldungen mit Angabe des Kurses an Sara Catauro: sara.catauro@gmail.com

Teilnehmerbeitrag auf Konto "Amici di Imperia"- [IBAN: DE62 6905 0001 0024 5335 15](#)

www.amici-di-imperia.de

Amici di Imperia e.V. - amici.di.imperia@t-online.de - V.i.s.d.P. Josef Büchelmeier