A scuola di Panino all'Excelsior Hotel Gallia di Milano

Uno dei più eleganti alberghi di **Milano**, lo storico **Excelsior Hotel Gallia**, diventa l'inedita location per un corso tutto dedicato ai panini. Battezzato **Cantin'ino del Gallia**, questo percorso nasce dalla collaborazione fra l'hotel e **Alessandro Frassica**, patron di 'ino Firenze: le lezioni si svolgeranno all'interno dello spazio intimo e raffinato della wine cellar. La scuola di panini si svolgerà durante i mesi di marzo, aprile e maggio con cadenza bisettimanale: le date degli incontri, che inizieranno alle ore 18, sono 8 e 22 marzo, 5 e 19 aprile, 3 e 10 maggio. E, dopo lo studio, il piacere: tutte le creazioni si potranno assaggiare. Tra i panini gourmet ideati da Frassica c'è anche il signature panino "Mi-To, da Milano verso la Toscana", realizzato con Pane di grano Tumminia del Panificio Longoni, Salame Milano sigillo rosso, Pecorino stagionato in grotta della Val d'Orcia, Salsa bianca al tartufo di Savini Tartufi: un vero e proprio incontro di sapori che simboleggiano perfettamente le regioni gemellate sotto il segno del gusto. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona e le iscrizioni vanno fatte telefonando al +39 366 9393224 o sul sito dell'albergo.