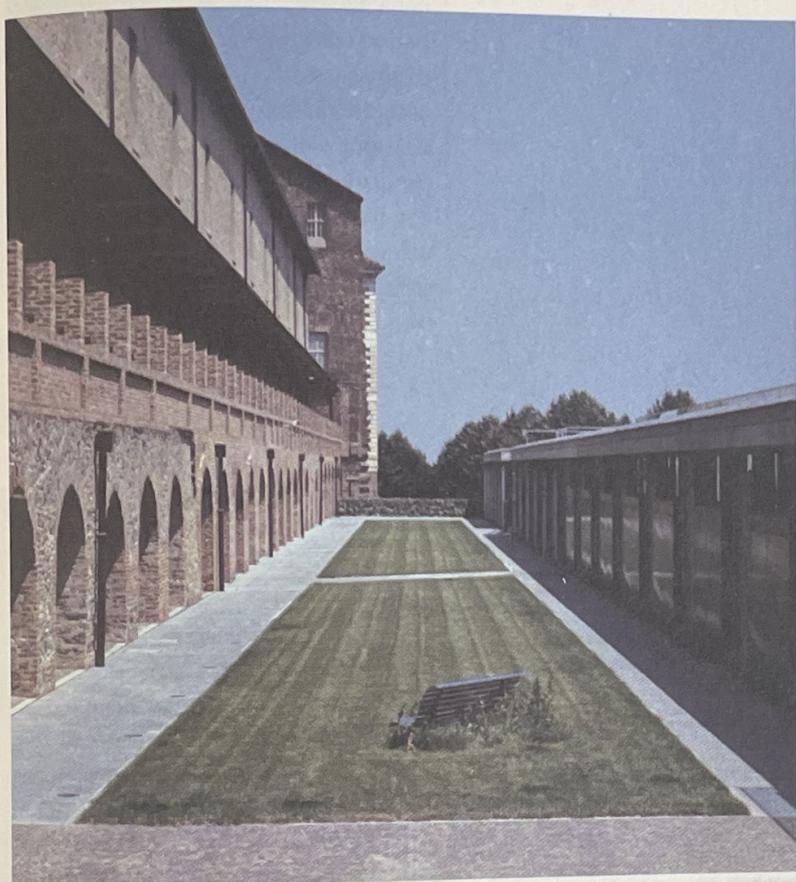


Shop *in the* City

200
idee regalo

Rivoli
Glitter
Look vintage
Agnolotti a Londra
Oroscopo 2014

CARLA GOZZI
Piccoli trucchi per vivere meglio



La Manica Lunga e il
Ristorante Combal.Zero.

lei viene assolutamente naturale: la tecnica e la passione in cucina. Ben presto si affianca la figlia Erica, figlia d'arte, nominata a soli 19 anni la più giovane *Cordon Bleu* d'Italia e allieva dei più grandi esperti di alta cucina. Madre e figlia hanno subito un grande successo sul territorio, tengono lezioni quotidiane, sia la mattina che il pomeriggio. Le ricette proposte nelle lezioni spaziano dai grandi classici della cucina italiana alle più creative rielaborazioni, create e sviluppate da Erica Maggiora. Dato il successo sempre più importante, nel 2004 è proprio Erica a decidere di ristrutturare la casa di famiglia a Rivoli, dove trasferire la sede della scuola, nella cornice di una splendida villa dei primi novecento, circondata da un parco secolare. Di questo progetto entra a far parte anche Camilla, figlia di Erica, che decide di unire il suo amore per il design alla passione per la cucina. Tre



la maggiorana

dal 1973

La scuola d'arte culinaria La Maggiorana trae le origini nel 1973 come prima scuola di cucina in Piemonte. Le lezioni sono un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, un'atmosfera in cui gli allievi sono guidati con precisione ed affettuosa semplicità alla comprensione e sperimentazione delle tecniche culinarie più sofisticate.



Via Cuneo 5, 10098 Rivoli, Torino
Tel. +39 011 9587631
www.lamaggiorana.it
info@lamaggiorana.it