



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



LE MONOPORZIONI DI ALESSANDRO SERVIDA



Un'intera giornata di corso pratico per amatori e professionisti col **Pasticcere Alessandro Servida!** Un'occasione da non perdere per realizzare assieme al Maestro le sue famose torte monoporzione.

ARGOMENTI TRATTATI

Basi per monoporzioni
(frolle e crumble)

Salse
Inserti
Creme

QUANDO

sabato 12/10/2019

dalle 09.30 alle 17.00

DOCENTE

ALESSANDRO SERVIDA Pasticcere Maestro AMPI, ha fatto della sua passione un mestiere, seguendo le orme del padre, suo primo maestro, e rilevando la Pasticceria Alex di Pantigliate, oggi

guidata da lui e dalla moglie Donatella. Nel 2018 ha aperto a Milano il suo secondo locale, un mix elegante tra pasticceria e bistrot: Alessandro Servida Alta Pasticceria. Servida ha al suo attivo diverse collaborazioni con i media, tra cui la partecipazione nel cast del programma di Rai Due, Detto Fatto. E' inoltre autore e conduttore del programma Pastry Garage, in onda su La 5. I suoi dolci si distinguono per il sapiente uso delle materie prime e per le linee pulite e moderne.

COSTO DEL CORSO

€ 210.00 iva inclusa

Corso pratico con pranzo a buffet incluso
Verrà rilasciato un attestato di frequenza

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711

ascuoladigusto@iscombo.it