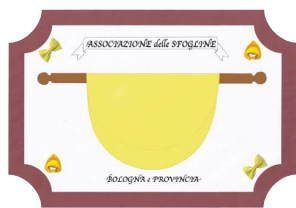




www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO



PASTA FRESCA e primi tradizionali



Un corso per chi ama i **sapori della tradizione** e desidera riscoprirli mettendo le **mani in pasta!** Un **percorso pratico**, sotto la guida di esperte sfogline e chef professionisti per imparare i segreti della pasta fresca e dei primi piatti della nostra tradizione, dall'impasto al condimento.

PROGRAMMA

lunedì 09/04/2018

L'impasto fatto a mano, la sfoglia tirata al mattarello, tagliatelle e tortelloni
docente: Associazione Sfogline di Bologna

venerdì 13/04/2018

Tortellini e balanzoni
docente: Associazione Sfogline di Bologna

lunedì 16/04/2018

Zuppa imperiale, impasto verde per lasagne
docente: Associazione Sfogline di Bologna

mercoledì 18/04/2018

Ragù e sughi (pomodoro, salsiccia) e assemblamento lasagne
docente: Fabio Berti (Trattoria Bertozzi)

mercoledì 09/05/2018

Gnocchi di patate, passatelli e cannelloni
docente: Adalberto Migliari (Locanda La Chiocciola)

sempre in orario: 15.00-19.00

COSTO DEL CORSO

Potrai decidere se frequentare il pacchetto completo di 5 lezioni (20 ore totali) o se scegliere i singoli appuntamenti di 4 ore ciascuno.

PACCHETTO COMPLETO

€ 250.00 iva inclusa

SINGOLA LEZIONE

€ 60.00 iva inclusa

La quota d'iscrizione comprende:

- Dispense
- Attestato di partecipazione

DOVE

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

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it