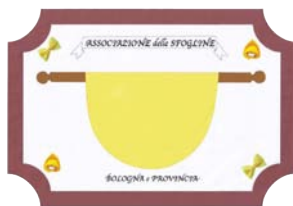




www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO



Con il contributo di:
EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO



PASTA FRESCA



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 professioniste per imparare i segreti della pasta fresca come da tradizione bolognese. La **Dotta Confraternita del Tortellino** conferma infatti che presso "a Scuola di gusto" viene insegnata la ricetta originale del tortellino tradizionale bolognese!

PROGRAMMA

1° lezione:

Tagliatelle, strozzapreti, garganelli

2° lezione:

Tortelloni e ravioli con vari ripieni

3° lezione:

Lasagne e rosette al forno

4° lezione:

Tortellini della tradizione

QUANDO

lunedì 04/02/2019

lunedì 11/02/2019

martedì 19/02/2019

martedì 26/02/2019

in orario: 19.00-23.00

DOCENTI

La didattica è affidata alle professioniste dell'**ASSOCIAZIONE DELLE SFOGLINE**. Nata nel

2011 a Bologna, capitale dell'enogastronomia, l'Associazione ha lo scopo di esaltare i vari aspetti della tradizione e della cultura del cibo del nostro territorio e valorizzare con profonda passione la nostra cucina. La pasta fresca, fiore all'occhiello della cucina tradizionale, viene promossa, tutelata e difesa gelosamente dall'Associazione sia in Italia che all'Estero.

COSTO DEL CORSO

CORSO COMPLETO: € 250.00 iva incl.

SINGOLA SERATA: € 65.00 iva incl.

La quota d'iscrizione comprende:

- Grembiule con logo della scuola
- Dispense e attestato di partecipazione

DOVE

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

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it