

DATE CORSI PASTA FRESCA PRESSO ITACA

28 SETTEMBRE – DEDICATO A SAN PETRONIO

Laboratorio di pasta fresca dove faremo le petroniane ed i cannelloni

12 OTTOBRE – FESTA DI ITACA

Laboratorio di pasta fresca dedicato a balanzoni e maltagliati

26 OTTOBRE – ASPETTANDO HALLOWEEN

Laboratorio di pasta fresca con la zucca interprete di un primo speciale e di magici dolcetti per la festa più mostruosa dell'anno

9 NOVEMBRE – I SAPORI DELLA MONTAGNA

Laboratorio di pasta fresca con le tagliatelle al tartufo e le caramelle ai funghi

23 NOVEMBRE – I DOLCI DELLE NONNE

Laboratorio di dolci dove impareremo a fare la pinza e gli zuccherini montanari

14 DICEMBRE - LA MAGIA DEL NATALE

Laboratorio di pasta fresca con i famosi tortellini e showcooking sull'utilizzo del pandoro per splendide creazioni

I CORSI SI TERRANNO AL RAGGIUNGIMENTO DI MINIMO 4 ADESIONI

EURO 35,00 ADULTI – EURO 10,00 BAMBINI DAI 6 AI 10 ANNI

EURO 20,00 PER I SOCI ITACA

Info presso la Sede della Fondazione oppure al 3311549081 Irene coordinatrice corsi