

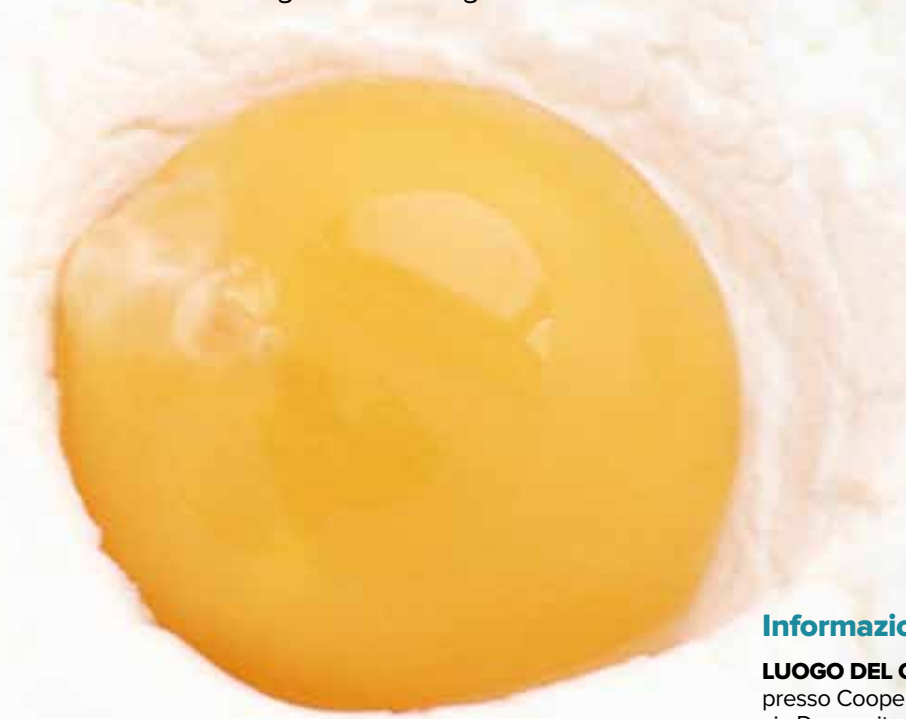
CORSO DI SFOGLINA

3
lezioni

9, 16, 23 APRILE 2015 • SUZZARA (MN)

docente: FIORENZA NOSARI

cuoca dell'Agriturismo "Loghino Sabbioni" - Riva di Suzzara



1^a LEZIONE > 9 aprile, ore 20.00

LA SFOGLIA E I VARI TAGLI.
(GARGANELLI, QUADRETTI, TAGLIATELLE, FARFALLE...)
Degustazione pasta realizzata nella lezione con ragù in bianco

2^a LEZIONE > 16 aprile, ore 20.00

LA TRADUZIONE DELLA SFOGLIA IN TORTELLI E RAVIOLI
Degustazione pasta realizzata nella lezione

3^a LEZIONE > 23 aprile, ore 20.00

PREPARAZIONE DEI CAPPELLETTI MANTOVANI
Degustazione pasta realizzata nella lezione,
rigorosamente in brodo

Informazioni e iscrizioni:

LUOGO DEL CORSO:

presso Cooperativa CHV,
via Democrito, Suzzara

COSTO 3 LEZIONI:

40 euro (soci Slow Food,
soci Coop Consumatori Nordest,
Ass. Sophia, Coop. CHV)
45 euro (non soci)

ATTREZZATURA E MATERIALI:

forniti dall'organizzazione

N. MAX PARTECIPANTI: 15

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA PRESSO UNO DEI SEGUENTI REFERENTI:

SLOW FOOD BASSO MANTOVANO
Massimo > t. 329 3176082
massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it
ASSOCIAZIONE SOPHIA
Riccarda > t. 340 9268830
AGR. LOGHINO SABBIONI
Fiorenza > t. 338 5681712