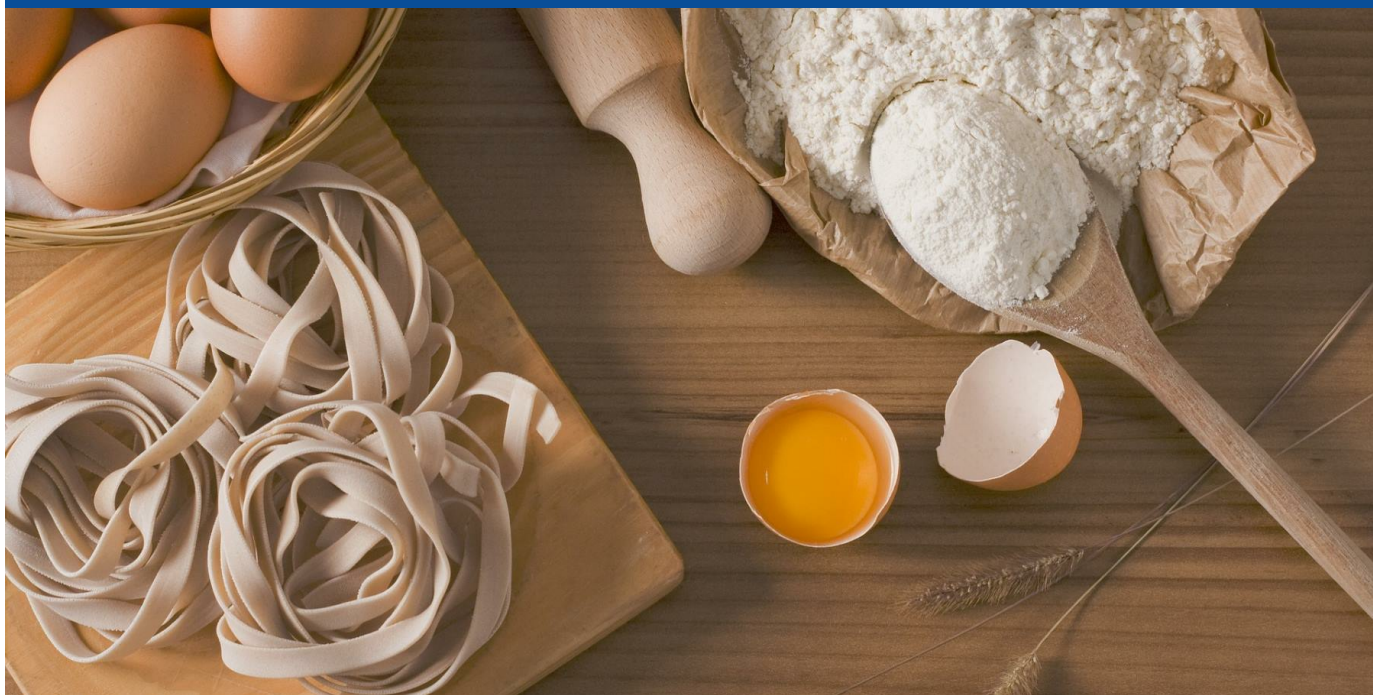


corso

Le basi della cucina classica e regionale Italiana - preparazione primi piatti



destinatari Occupati e disoccupati

IMPARERAI A

Gli impasti di base per la realizzazione della pasta fresca all'italiana, delle paste farcite e delle principali paste fresche regionali con l'accostamento alle principali salse o sughi.

DURATA: due serate da 4 ore

COSTO: € 90.00

ORARIO:

INIZIO/TERMINE:

CERTIFICAZIONE:

Attestato di frequenza

NOTE ORGANIZZATIVE:



PER INFORMAZIONI:

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus
Corso Benedetto Brin, 26 - Torino (TO)
Tel. 011 22 12 610
innovazione@casadicarita.org