

LABORATORI CUCINA E GUSTO

con esperti professionisti
del settore

Unisciti a noi nella **scoperta delle tradizioni** e delle loro **rivisitazioni**.
Scoprirai come arricchire di gusto, colori e tecnica le tue ricette.
Prendi il tuo grembiule e preparati ad appagare i tuoi sensi!

Iscrizioni entro il
30 aprile 2025

6 e 7 maggio 2025
dalle **19.00** alle **21.00**

PIZZOCCHERI O RAVIOLI?



Se non ti sai decidere, fanno un unico piatto.
Ecco i **pizzoccheri racchiusi in un raviolo**. Come?
Attraverso la rivisitazione delle due celebri ricette, partiremo dalle **basi della pasta fresca** nel corso della **prima serata**, per poi passare alle tecniche di realizzazione della **pasta ripiena** e godere di un'**esplosione di gusto** durante la seconda, guidati da un **cuoco professionista**.
E se ti va, **porta un amico**: cucinerete in coppia per un **divertimento doppio** ad un **prezzo ridotto**!

QUOTA
partecipante singolo
45€

se partecipi in coppia
~~45€~~ SOLO **36€**

Iscrizioni entro il
21 maggio 2025

28 maggio 2025

dalle **20.00** alle **22.00**

LA FROLLA

con il Maestro Pasticcere **Angelo Bontempi**  bontempi_pasticceria

Ma dove vai, se la frolla non ce l'hai?

Frolla classica, montata e base per tanti tipi di torte.
Siamo proprio sicuri di conoscere tutti i trucchi per realizzarla al meglio?
In un'unica serata scoprirai tutte le sfaccettature di un classico, con rivisitazioni della pasticceria moderna, accompagnati da un pasticcere d'eccellenza!

QUOTA
35€

 **CFP PADRE MARCOLINI**

Via M. A. Cocchetti, 5 - **CAPO DI PONTE CEMMO** (BS)



366.31.39.389



www.fondazioneescv.it



Fondazione
Scuola Cattolica
di Valle Camonica
ETS



CFP Padre
Marcolini