

Corso amatoriale

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**.

Dalle tagliatelle ai tortelloni, dalle lasagne ai tortellini, tutti i trucchi e le indicazioni per poter realizzare a casa propria l'intramontabile **pasta fresca all'uovo** tipica del nostro territorio.

Programma

- 1° lezione: Tagliatelle, garganelli, strichetti
- 2° lezione: Tortelloni e balanzoni
- 3° lezione: Lasagne e rosette al forno
- 4° lezione: Tortellini

Quando

- Martedì 16/04/2024
- Martedì 23/04/2024
- Giovedì 09/05/2024
- Giovedì 16/05/2024

in orario 18.30-22.30

Docenti

La didattica è affidata a professionisti dell'**Associazione delle Sfogline di Bologna e Provincia**.

Nata nel 2011 a Bologna, capitale dell'enogastonomia, 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

300 € a persona

La quota d'iscrizione comprende:

- Grembiule in cotone
- Materiale didattico
- Attestato di partecipazione

Dove

Laboratorio Associazione Panificatori

Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

Per informazioni ed iscrizioni: