

CORSO

LA PASTA FRESCA ALL'UOVO

I SEGRETI PER REALIZZARE UN'OTTIMA PASTA FRESCA

Il corso è riservato ad un genitore e ad un figlio/a che frequenta l'Istituto Comprensivo "Il Guercino", scuola primaria o secondaria. Sono previste due lezioni che saranno svolte **sabato 13/aprile** e **sabato 20/aprile**, dalle ore 10 alle ore 12 presso la sede centrale dell' ISTITUTO COMPrensivo «IL GUERCINO» a Cento, in via Alighieri, 6. Il parziale contributo spese per la partecipazione al corso da parte di un genitore insieme al figlio/a è di € 30 da consegnare, dopo la conferma dell'iscrizione, al Delegato della delegazione di Cento dell'Accademia Italiana della Cucina.

Al corso potranno iscriversi al massimo 6 coppie di persone, le prime a comunicare tramite mail la loro conferma di iscrizione, da inviare a roberto.vicenzi.rv@gmail.com entro il 10/03/2024. Nel caso di iscrizioni in eccesso, valuteremo l'eventuale ripetizione di questo laboratorio. Il docente del corso è **Massimo Ceresi**, che rilascerà un attestato di partecipazione ad ogni partecipante.

Il corso è realizzato grazie all'Accademia Italia della Cucina – Delegazione di Cento e al sostegno di **Molini Pivetti** e dell'Istituto Comprensivo «Il Guercino», per trasferire questa tradizione alle nuove generazioni, anche come futura opportunità di lavoro.



FEIC81800P - A6C4571 - CIRCOLARI INTERNE - 0900285 - 1202/2024 - DOCENTI e ATA