



Mangiare per viaggiare...
Viaggiare per mangiare...

SCUOLA DI CUCINA

NOVITÀ

DATA DESCRIZIONE

COSTO

DATA	DESCRIZIONE	COSTO
Gio 4, 11 e 18 novembre	PER CHI VUOL BEN INIZIARE... SCUOLA di 11 ore ca. per apprendere i fondamenti dalla cucina casalinga e stupire con piatti semplici e d'effetto. Saranno presentate le varianti vegetariane.	Fr. 235.-

Una novità quest'anno la SCUOLA DI CUCINA. Per iniziare un primo tema, per il 2011 ne sono previsti altri.

Il Guardiano del Farro

Casa Parrocchiale - 6678 Lodano
info@gdf.ch - 079 204 26 32



Info

La maggior parte delle ricette presentate ai corsi possono essere proposte in veste VEGETARIANA, per motivi organizzativi sei pregato di comunicarlo al momento dell'iscrizione.

Il prezzo, per i corsi, è comprensivo di dispense, ingredienti e servizio. Per le cene di servizio, acqua, vino e caffè.

Ai piatti sarà abbinato del vino il cui costo verrà diviso fra i partecipanti.

Per chi volesse partecipare alle preparazioni della serata è pregato di portare da casa grembiule e canovaccio.



Il Guardiano del Farro - 079 204 26 32 – info gdf.ch – www.gdf.ch



CORSI: 19.00 - 22.30 ca. – CENE: 19.30 – 23.00 ca.



Presso RB & Design SA, Via Stazione, 6593 Cadenazzo

REGOLAMENTO

Nei corsi di più serate è richiesta una frequenza completa e regolare. Eventuali assenze non saranno dedotte dal costo del corso.

Il pagamento avviene la sera del corso/cena. Le iscrizioni hanno valore legale, ogni impedimento va segnalato almeno 48 ore prima, è possibile trovare un sostituto che partecipi al corso. In caso contrario verrà fatturato l'intero importo. Il corso si svolge con un minimo di 8 persone e un massimo di 14. L'eventuale annullamento del corso o della cena sarà comunicato tempestivamente dall'organizzazione.

Curiosità

Spesso scoccia dover spostarsi per seguire un corso. Se hai uno spazio sufficientemente grande per organizzare un corso di cucina a casa tua sarò felice di accontentarti. Minimo 8 persone e l'organizzatrice non paga!

Anteprima gennaio-maggio 2011

Conferenze su cibo e alimentazione, corsi monotematici (leguminose, frutta, patata, ...), la cucina dei blogger, approfondimento della cucina vegetariana, ... e tanto altro.