



La **pasticceria salata** è stato fino ad ora il segmento forse meno conosciuto ed esplorato del settore, ed è per questo che la Monregaltour propone un corso che si può definire di pasticceria salata “moderna”, con ricette originali, nuove e curiose per creare snack per aperitivi o buffet, idee stuzzicanti per ogni occasione.

Finger food, letteralmente **mangiare con le mani**, è infatti l’ultima moda in fatto di cibo, di stuzzichini sfiziosi per la gola e deliziosi alla vista, da gustare senza posate.

Quindi via libera a: crostini, tartine, tramezzini, bruschette, pasta fredda, pizza, torte salate, frittate, formaggi e affettati di ogni genere, ma anche mini quiche, mini crissant, fagottini ed altro ancora.

Il corso, **in partenza a maggio 2010** è strutturato in 4 serate da 2,5 ore ciascuna, ed è rivolto a tutti coloro che vogliono conoscere ed imparare le tecniche della pasticceria salata.

Il corso si svolgerà in orario serale, il mercoledì, dalle 20.00 alle 22.30. Tutte le prelibatezze preparate saranno distribuite ai partecipanti che potranno assaporare e portare a casa le preparazioni realizzate, suscitando ammirazione e stupore anche da parte dei familiari più esigenti.

COSTO DEL CORSO

Il corso ha un costo complessivo di € 85.00,00.

Numero di posti disponibili: 15

NOTE

Il giorno del corso e l’orario potranno variare in funzione di particolari richieste.

Il corso si svolgerà presso La pasticceria Zucco di Mondovì.

CALENDARIO CORSO PASTICCERIA SALATA 10 ORE

Inizio	Ora	Totale ore
Mercoledì 5 maggio	20,00/22,30	2,5
Mercoledì 12 maggio	20,00/22,30	2,5
Mercoledì 19 maggio	20,00/22,30	2,5
Mercoledì 26 maggio	20,00/22,30	2,5
Totale ore		10

Associazione Monregaltour, Via Vico 2, Mondovì

Tel. 0174.47428 Fax 0174.481481

E-mail info@monregaltour.it

www.monregaltour.it