



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



Laboratorio teorico-pratico #maniinpasta

# Il panettone: dal lievito madre alle farine alternative

Utilizzare anche per il panettone il lievito madre e le farine alternative con valenze nutrizionali che soddisfino i nuovi bisogni alimentari.

25 e 26 ottobre 2016

dalle 9:30 alle 17:00

Accademia Polselli Via Casilina, Km 112 – Arce

Il laboratorio, tenuto dal maestro pasticcere Gino Diana, prevede una parte teorica e una parte pratica dove sarai tu a mettere le mani in pasta.



**IMPRESE**  
FROSINONE

**polselli**

Partecipazione subordinata all'acquisto di un kit farine pari al valore simbolico di 25 euro per partecipante, per proseguire in azienda la propria esperienza.



## Il panettone: dal lievito madre alle farine alternative

25 e 26 ottobre 2016

dalle 9:30 alle 17:00

Accademia Polselli Via Casilina, Km 112 – Arce

POSTI LIMITATI A 15 PERSONE

NON PUOI MACARE PRENOTA SUBITO!



### Informazioni:

Giovanni Cellupica

0775/82.28.223

cellupica@cnafrasinone.it

I dati provengono da archivi pubblici e sono elaborati per la esclusiva finalità della presente comunicazione nel pieno rispetto del D.Lgs n.196/2003.  
I diritti di cui all'art.7 del citato decreto possono essere esercitati scrivendo a: CNA Frosinone via Mèria, 51 - 03100 Frosinone o via mail a info@cnafrasinone.it

