

Percorsi formativi ed informativi del settore Casario

Sabato 21 Settembre dalle ore 14.00 /17.00 e domenica 22 dalle ore 14.00 /17.00

LABORATORI "ARTIGIANI DEL GUSTO"

- Lezioni di cucina, chef Igor Bana (La Locanda dei Cantù - Carona)
- Laboratorio della birra artigianale, coordinato da Mauro Zilli (Birrificio Via Priula - San Pellegrino Terme)
- Gli oli essenziali della Val d'Inferno curato dall'Agriturismo Ferdy
- Laboratorio di disegno, coordinato da Stefano Torriani
- Laboratorio per distillazione di oli essenziali, coordinato da Gianfranco Goglio (Soluna Cosmetici - Averara)



Scarica pieghevole

