

MANI IN PASTA

➤ **IN COLLABORAZIONE CON
PANETTERIA PASTICCERIA
COMINO**

**Un corso pratico di
panificazione** per scoprire
l'arte del pane fatto a
mano: farine, lieviti, impasti
e cottura per ottenere
prodotti genuini e di qualità.

➤ **Corso GRATUITO**

5 incontri: uno al mese,
ogni lezione tratterà un argomento diverso

POSTI LIMITATI

Precedenza ai residenti nei Comuni interessati,
di età compresa tra i 15 e i 34 anni

Info e iscrizioni: Mattia 339 592 8141

29 ore 20
➤ **APRILE**
MERCOLEDÌ

Dove:

➤ **Morozzo**

Pasticceria Panetteria Comino

CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



PROGETTO



CON LA COLLABORAZIONE DI

