

Scuola di cucina di Antoniano insieme ad Alce Nero

Via G. Guinizelli 3, 40125 Bologna

2°
EDIZIONE

L'intero ricavato dei corsi sarà
devoluto alla mensa dell'Antoniano

* Alce Nero raddoppia la tua quota di iscrizione
per donare pasti a chi vive in povertà

A cura di Giuseppe Boccuzzi, Presidente Unione Cuochi Bolognesi

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Segreteria Antoniano

tel. 051 3940206/216

email. segreteria@antoniano.it

COSTI 1 lezione bambino + adulto donazione minima 25 €

Sabato 5 ottobre

dalle 15.30 alle 17.30

Giuseppe BoccuZZi
Pr. Unione Cuochi
Bolognesi

**Come fare la pizza
Brownies al cioccolato**

Sabato 9 novembre

dalle 15.30 alle 17.30

Giuseppe BoccuZZi
Pr. Unione Cuochi
Bolognesi

**Gnocchi di patate
Sandwich al latte**

Sabato 7 dicembre

dalle 15.30 alle 17.30

Giuseppe BoccuZZi
Pr. Unione Cuochi
Bolognesi

**Piccoli panettoni
Tortino di pere al
cioccolato con ricotta**

CORSI ADULTI

COSTI donazione minima 40 €

Giovedì 24 ottobre

dalle ore 10.30 alle 12.30

Luca Montersino
Chefe pasticciere di ICook

Le mie torte da forno

Giovedì 14 novembre

dalle ore 19.00 alle 22.00

Matteo Aloe
di Berberè Pizzeria

**Dall'impasto con lievito
madre al condimento:
come preparare una
pizza frita deliziosa**

Giovedì 12 dicembre

dalle ore 19.00 alle 22.30

Graziella Odorici
di Osteria dell'Orsa

Sua Maestà il Tortellino

CORSI PER AZIENDE

Scegli Antoniano per il tuo **Team Building**

La cucina diventa metafora della realtà aziendale, in quanto luogo dove rigore e creatività, gerarchia e collaborazione, immediatezza e organizzazione devono trovare il perfetto equilibrio.

Chiama o scrivi per costruire "su misura" il format che più ti piace

051 3940254 - martina.argiolas@antoniano.it