

### **C.r.c. Ca' Foscari Sezione Cucina**

In collaborazione con



Propone il corso di cucina dal titolo **La pasta fresca, da Nord a Sud**

**giovedì 26 maggio dalle ore 18.00-21.00**

La sezione cucina del C.r.c. Ca' Foscari propone l'attività in cucina presso lo Studio Storie Buone a Treviso via Francesco Baracca, n. 40.

Scoprirete un luogo intimo e dal sapore buono dove Angela Maci vi coinvolgerà con una speciale lezione dedicata alla sua Bologna e alla pasta fatta in casa di tutto lo stivale.

In questo corso **impareremo a fare la pasta fresca da Nord a Sud** : Partendo dall'Emilia Romagna, iniziamo dalla sfoglia, prepariamo il ripieno e confezioniamo i tortelloni. Per poi scendere lungo lo stivale e imparare a fare i **cavatelli, i capunti, le orecchiette e gli gnocchetti sardi**.

Non mancheranno racconti e storie intime di Angela, lei che nella pasta fresca ci è nata, sulla preparazione della pasta delle varie regioni italiane.

#### ***Durante il corso:***

- riceverete la **dispensa** con tutte le ricette da replicare a casa.
- **degusteremo** i piatti cucinati abbinati al vino giusto.

#### ***Quota di partecipazione***

- Soci 20 euro
- Familiari dei soci, dipendenti non soci ed esterni 40 euro,

Numero massimo partecipanti a lezione: 10

Nel caso in cui ci sia un numero di adesioni superiore al massimo dei posti disponibili si darà priorità ai soci e successivamente ai famigliari dei soci, dipendenti non soci ed esterni.

**Adesione all'iniziativa dal 16 maggio al 19 maggio 2022** compilando il **modulo drive che riceverete il 16 maggio**

Il versamento della quota verrà effettuato con modalità che verranno comunicate solo dopo la conferma che l'iniziativa verrà effettuata.

La Referente dell'iniziativa

Roberta Zanandrea