

Corso di panificazione

Pubblicato: Lunedì 30 Gennaio 2017



3 serate per scoprire ed apprendere i segreti del pane e dei lievitati: focacce, pizze, pane di semola, francesini e tartine.

27 Febbraio, 2 e 6 marzo alle ore 20.00

costo del corso: 45,00 euro per i soci Pro Loco
(tessera associativa obbligatoria per in NON soci 6,00 euro)

per iscrizioni rivolgersi allo Studio Elco System in via Matteotti 53, Solbiate Olona dalle 9 alle 18 dal lunedì al venerdì. Oppure scriveteci a prolocosolbiateolona@virgilio.it

Se non si dovesse raggiungere il numero minimo dei partecipanti, il corso verrà annullato o spostato più avanti.

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it

