



CALENDARIO CORSO TECNICHE DI CUCINA - I CRUDI

- **MERCOLEDI' 17 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**
- **LUNEDI' 22 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**
- **MERCOLEDI' 24 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**

Saranno affrontate le tecniche di preparazione di tartarre e carpacci di pesce, battute e carpacci di carne con un occhio di riguardo a marinature, salse di accompagnamento e guarnizioni.

Le lezioni si terranno presso la sede dello IAL Emilia Romagna, in Viale Torino 67 a Riccione (RN). **IMPORTANTE: portare grembiule, copricapo e scarpe antfortunistiche.**

Per info e iscrizioni:

- **Davide Celli - cell. 349-2835580 - d.celli@ascomrimini.it**
- **Michela Bugli - cell. 334-6839511 - commerciale@ascomrimini.it**
- **Alberto Gallinetta - cell. 371-4086632 - cattolica@ascomrimini.it**

