



L'Officina della pasta

Curso prático de massas artesanais italianas

Chef: Arnaldo Pantani

Horário: Quintas-feiras das 18h00 às 20h30

Calendário: 6, 13, 20 de julho*

*O 4º e último encontro será marcado em comum acordo com a turma.

Preço: R\$ 650,00 (em até 3 X no cartão de crédito)

Meios de pagamento: cartão de crédito, de débito, cheque ou dinheiro

Unidade: Centro (Av. Presidente Antonio Carlos 40, 4º andar)

Telefones: (21) 3534 4353 e 3534 4344

E-mail: corsi.iicrio@esteri.it

Não é necessário ter um prévio conhecimento de técnicas de culinária italiana. Aulas em língua portuguesa.

O Instituto Italiano fornecerá todo o material necessário para cada aluno/a.

Inscrições presenciais: nas secretarias do IIC (Centro, Copacabana, Barra da Tijuca, Niterói) através dos seguintes meios de pagamento: cartão de crédito (com opção de parcelamento em até 3 vezes), de débito, cheque ou dinheiro. Não parcelamos com cheque ou dinheiro.

Inscrições por transferência bancária: Solicite os dados para pagamento através do e-mail: corsi.iicrio@esteri.it | A inscrição por transferência bancária estará sujeita a confirmação após recebimento do comprovante de pagamento.

Cardápio do curso

1ª aula: Scialatielli amalfitani;

2ª aula: Orecchiette pugliesi ;

3ª aula: Busiate siciliane;

4ª aula: Cavatelli molisani

Obs.: Todos os pratos serão preparados com os relativos molhos