



## LA SCUOLA DI ALTA CUCINA DELLA FUFI

### AVVISO IMPORTANTE!!!

a seguito di un furto, non ho più il mio personal computer con gli indirizzi aggiornati di tutti i fufini. Chi di voi fosse interessato a ricevere le mie mail (e spero siate in tanti...) oppure volesse informazioni è pregato di inviarmi tramite posta elettronica i suoi recapiti telefonici e di mail. Chiedo scusa per il disagio, ma sono certa della vostra comprensione. Fufi.

Per iscriverti [www.lafufi.it](http://www.lafufi.it)

## Calendario Aprile-Giugno 2010 - Scuola di TORINO

DATA	CORSO	N. LEZIONI	COSTO
7 aprile	Pizze e focacce con mille farine	1	45 euro
13 aprile	Dolci al cucchiaino	1	45 euro
21 aprile	Corso base	7	300 euro
3 maggio	Finger food	1	45 euro
4 maggio	Crostacei e molluschi	1	50 euro
6 maggio	Antipasti primaverili	1	45 euro
10 maggio	Pasticceria secca	1	45 euro
11 maggio	Alta cucina di pesce- II livello	3	180 euro
20 maggio	Pasticceria all'olio extravergine di oliva	4	180 euro
24 maggio	Orto in tavola: cucinare con le erbe e i prodotti di stagione	1	45 euro
7 giugno	Etnofufi: Tapas!	1	45 euro
8 giugno	Insalate sfiziose	1	45 euro
14 giugno	Buffets, parties e picnic	1	45 euro
15 giugno	Cena in terrazza	1	45 euro
16 giugno	I freschi odori dell'estate	1	45 euro
17 giugno	Toast, tramezzini e... panini	1	45 euro
21 giugno	I primi per l'estate	1	45 euro
22 giugno	Estate sotto vetro	1	45 euro
23 giugno	Il pesce d'estate	1	50 euro

Le lezioni, della durata di tre ore circa, hanno carattere **PRATICO**, si svolgono in una piccola classe, iniziano alle 19 e si concludono con una cena con abbinamento vini.

Le lezioni pomeridiane iniziano invece alle 15,30 e finiscono alle 18,30 circa.

Tutte le lezioni sono ripetibili al mattino o al pomeriggio a richiesta per gruppi di almeno 6 persone.

Se hai un argomento specifico che ti piacerebbe affrontare in un corso individuale o in gruppo, contatta la scuola allo 011.500266 oppure via mail [info@lafufi.it](mailto:info@lafufi.it)