

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Cell \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

**IL CALENDARIO CORSI 2018** (barrare il corso o i corsi prescelti)

- **20/01 - Zuppe e Risotti**  
*Perché in inverno non se ne può proprio fare a meno*
  
- **03/02 - Dolci e dolci di carnevale**  
*Per essere buoni e gustosi non abbiamo bisogno di latte e uova*
  
- **08/02 – Senza glutine**  
*Pane, focacce, biscotti e pan di spagna si possono realizzare anche senza il glutine  
(dalle 16.00 alle 17.30)*
  
- **17/02 - Pasta fresca, ripiena e salse in abbinamento**  
*Senza carne si possono fare ottimi ragù*
  
- **10/03 - Pane e focacce con il lievito madre**  
*Portare un piccolo barattolo di vetro, porterete a casa un pezzetto di lievito madre che  
avremo imparato a rinnovare*
  
- **24/03 - Menu di Pasqua**  
*Cruelty free è il menu di Pasqua che soddisfa anche i più scettici*
  
- **07/04 - Menu della Capra**  
*Impariamo alcune delle ricette più richieste del nostro menu*
  
- **26/05 - Alternative al formaggio**  
*Semplici ricette da creare in casa*

I corsi si svolgeranno dalle 10 alle 13,00 circa, presso il ristorante La Capra Campa\*.

**I COSTI:**

- Corso singolo € 45,00
- Due corsi (a scelta) € 80,00
- Tre corsi (a scelta) € 120,00

**MODALITÀ DI PAGAMENTO:**

Bonifico **IT54T050180320000000231654** intestato a: La Capra Campa Soc Coop – Via Dignano  
D'Istria 51/A – 00177 Roma. P.IVA 12808361005

Per info: 3274568592 - 06 89168934. Per confermare la partecipazione si prega di inviare il form  
debitamente compilato a [info@lacapracampa.com](mailto:info@lacapracampa.com)

\*I corsi si effettueranno al raggiungimento del numero minimo (minimo 3 persone). L'iscrizione si intende confermata al ricevimento del pagamento.

*I dati verranno utilizzati esclusivamente per uso interno e non verranno in alcun modo divulgati*