



SMPPC 100
dal 1917 Maestri di bontà.

CONOSCERE MEGLIO

FARINE E LIEVITO

VE 16.03.2018 dalle ore 14.00 alle ore 17.00

Corso con GIUSEPPE PIFFARETTI



La SMPPC, ha il piacere di annunciarvi che il giorno **16 marzo 2018**, si terrà un **corso sulle farine e il lievito** presso il **Centro Tecnico Professionale in Via Trevano a Canobbio, Aula A-018 a PT - dalle ore 14.00 alle ore 17.00.**

Durante il corso "**Mastro Piff**" vi darà la possibilità di conoscere meglio farine e lievito, degustare vari tipi di pane e realizzare un pane da portare a casa.

Per ragioni organizzative le iscrizioni devono avvenire entro e non oltre **VE 9 marzo 2018 al Segretariato SMPPC.**

Costo del corso – incluso ricettario, degustazione e spese di pulizia

CHF 135.— per persona

Il corso si terrà con un minimo di 6 partecipanti ad un massimo di 15.

Si prevede un secondo corso in data GIO 22.03.2018, solo nel caso in cui il numero dei partecipanti superasse il massimo delle presenze.

Il pagamento dev'essere fatto al momento dell'iscrizione N.IBAN CH16 0900 0000 6900 0693 3.

Maggiori informazioni si possono richiedere al Segretariato SMPPC +41 (0)91 923 38 28.

Nell'attesa, ci è gradita l'occasione per salutarvi cordialmente.

SEGRETARIATO SMPPC

ISCRIZIONI

Segretariato SMPPC – info@smppc.ch – T +41 (0)91 923 38 28 - **entro VE 09.03.2018.**

Società Maestri **Panettieri Pasticcieri Confettieri**

Via Monte Brè 9

CH 6900 Lugano

T +41 (0) 91 923 38 28

F +41 (0) 91 921 35 94

e-mail info@smppc.ch

f sito internet www.smppc.ch