

# CORSO LIEVITO MADRE

**COLOMBA e prodotti della prima colazione**

**Giambattista Montanari**

Durante il corso verrà approfondito l'utilizzo del lievito madre e verrà realizzata la colomba ed alcuni prodotti di «viennoiserie». Al termine del corso tutti i prodotti potranno essere degustati.

Si tratta di un'occasione unica per poter rinfrescare le vostre conoscenze professionali e poter scambiare le vostre esperienze professionali. Ci sarà inoltre la possibilità di acquistare i libri del Maestro con dedica personale.

## Giambattista Montanari

esperto di prodotti a base di lievito madre e autore di due libri sul tema



Corso organizzato da:



Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri  
Via Monte Brè 9 - 6900 Lugano  
Tel. 091 923 38 28 - info@smppc.ch  
www.smppc.ch

**Data/Ora/Pranzo/Numero iscrizioni/Certificato Covid**

**MA 8 febbraio 2022**

Dalle ore 08.30 alle ore 17.00 - Pranzo incluso

**Massimo 25 iscrizioni - salvo cambiamenti normative**

**Certificato Covid obbligatorio**

### Località

**Ti-Gel Sagl** - Via Lische 5 - 6855 Stabio

### Posteggio

Ampio posteggio gratuito

### Costo del corso

CHF 200 Utenti Marchio garanzia SMPPC

CHF 280 Soci SMPPC e clienti Ti-Gel Sagl

CHF 350 Partecipanti esterni

*Per ogni partecipante supplementare della stessa azienda:*

CHF 80 Utenti Marchio garanzia SMPPC

CHF 120 Soci SMPPC e clienti Ti-Gel Sagl

### Termine d'iscrizione

**Alla SMPPC: Info@smppc.ch entro il 14 gennaio 2022**

*Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da LU 20.12.2021 a DO 09.01.2022*

### Pagamento

**Dopo la conferma dell'iscrizione da parte della SMPPC, si riceveranno i dati per il versamento. Nessun incasso a contanti.**

In collaborazione con:

