

Corso di cucina al miele

In occasione del XXIX Congresso dell'Apicoltura Professionale che si terrà ad Amantea (CS) dal 5 al 10 febbraio 2013

Ambasciatori dei mieli
Associazione Apicoltori Professionisti Italiani
Isca Hotels
Slow Food Calabria
Unaapi

organizzano un **CORSO DI CUCINA AL MIELE** che si terrà nei giorni 6 e 7 febbraio 2013 presso **Hotel Village La Principessa – S.S. 18 – Campora San Giovanni – Amantea (CS)**



Programma

Mercoledì 6 febbraio

Ore 15-18

Introduzione: Nicola Fiorita – Presidente Slow Food Calabria
Il miele nella cucina creativa – Chef Enzo Pappalardo

Giovedì 7 febbraio

Ore 15-18

Il miele nella cucina tradizionale calabrese – Chef Renato Sorrentino



Il corso è a numero chiuso e verrà richiesto un contributo di 10 € a modulo, da corrispondere all'inizio del corso stesso. Indispensabile l'iscrizione al cell. 345 7142222 (Marianna Dallai) o info@arpat.info

Altre informazioni sul congresso www.mieliditalia.it

