

I LIEVITATI PASQUALI

Corso per imparare a realizzare a casa i dolci della tradizione pasquale



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Adulti maggiorenni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta

QUANDO

INIZIO CORSO MARZO 2026

ORARIO Serale

COSTO

180 €

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza

9 ORE

DETTAGLI

Imparerai a realizzare in autonomia i principali LIEVITATI PASQUALI (focacce, colombe, veneziane) in un laboratorio attrezzato con un professionista del settore: sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare i tuoi dolci.

AREE FORMATIVE

I LIEVITATI PASQUALI

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria

DATA AGGIORNAMENTO
Marzo 2026

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

ISCRIZIONI ENTRO
13/03/2026

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

POVE DEL GRAPPA Via S. Bortolo, 10

C. MECCANOGRAFICO: VICF00300E

www.marcopolo.casadica.rita.org

/cfpmarcopolo /casadica.rita.marcopolo

centro.marcopolo@casadica.rita.org **800.15.62.16**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito