

# Corsi di cucina AIC

*senza glutine con più gusto*



## SCOPRI I SEGRETI DEGLI CHEF PER PREPARARE OTTIMI PIATTI GLUTEN FREE!

I corsi di cucina AIC Emilia Romagna, guidati da cuochi esperti, sono dedicati a chi desidera cucinare senza glutine, in modo sano e naturale, senza rinunciare al piacere della buona tavola.

**Sabato 23 febbraio ore 14.30**

**I dolci di Carnevale**

chiacchiere, tortellini fritti, krapfen, tortelli  
e mascherine di pasta frolla

con **Rossella Salvarani**  
Official Chef AIC

**Il corso si terrà nella sede di AIC a Parma in via Testi 4**

**Contributo:** € 25,00 per i soci AIC con tessera o ricevuta della quota 2019 • € 30,00 per i non soci.  
Acconto di € 10,00 da versare al momento dell'iscrizione (da effettuarsi entro una settimana prima del corso).  
Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

**Per info e iscrizioni:** AIC Parma - tel. 327 8649833 - aic.parma@libero.it  
Market Gliadina Free, Via Braglia 1/D, Parma - tel. 0521 240554 - marketgliadinafree@libero.it

**NUTRI  
FREE**