



Egregio signore,
l'Ecomuseo della gente di Collina "Il Cavalîr", in collaborazione con il Cluster Agroalimentare FVG, organizza un corso pratico di

LAVORAZIONE DELLE CARNI BIANCHE

Il corso si svilupperà in 3 giornate con il seguente programma:

Lunedì 24 giugno 2019 - orario 15.00-18.00

Pollo e tacchino: sezionamento, disosso, preparazione gastronomica.

Martedì 25 giugno 2019 - orario 15.00-18.00

Anatra e faraona: sezionamento, disosso, preparazione gastronomica.

Mercoledì 26 giugno 2019 - orario 15.00-18.00

Coniglio: sezionamento, disosso, preparazione gastronomica.

Gli incontri pratici si terranno presso il laboratorio lavorazione carni di Mario Lizzi - via Pellis 23, Ciconicco di Fagagna.

Il corso prevede una **quota di iscrizione di 100 €.**

Per effettuare l'iscrizione vi preghiamo di inviare compilato il modulo allegato all'indirizzo coletti@parcoagroalimentare.it oppure consegnarlo presso il Museo di Cjase Cocèl ogni giorno dalle 9.00 alle 13.00. Il pagamento può essere effettuato al momento dell'iscrizione presso la segreteria del Museo o tramite bonifico bancario alle coordinate indicate sulla scheda di iscrizione.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di 10 iscritti e fino ad un massimo di 15 partecipanti.

Al termine del corso verrà consegnato un diploma di partecipazione.

Fagagna, 10 giugno 2019

Il Presidente
(dott. Elia Tomai)