



Sezione di Bergamo
www.amira.bergamo.it
info@amira.it

Motta

RISTORANTE MACELLERIA

www.ristorantemacelleriamotta.it
info@ristorantemacelleriamotta.it

Per prenotazioni
(Riferimento Corso Carni Motta)

RISI MAURIZIO

maurisea@hotmail.it / 3483720441

TASSI FRANCESCO

tassi.f@vodafone.it / 3292628213

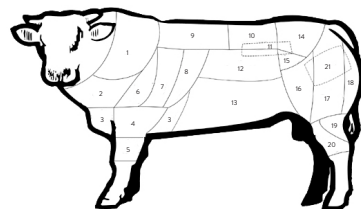
MAZZOLENI OSCAR

oscarmazzoleni@hotmail.com / 3398794351

PARIMBELLI CLAUDIO

cpgparimba@yahoo.it / 3382230665

La sezione A.M.I.R.A. di Bergamo
in collaborazione con la Macelleria Motta Sergio di Inzago (MI)
organizza il corso professionale di



TECNICHE DI TAGLIO DELLE CARNI BOVINE

Il corso si svolgerà in due lezioni, rispettivamente dedicate al quarto anteriore e al quarto posteriore, ed è indirizzato a professionisti del settore così come ai semplici appassionati. Lo scopo del corso è quello di approfondire la conoscenza di un'antica arte come quella macelleria, attraverso gli insegnamenti di un maestro dei nostri tempi come Sergio Motta.

DATE E ORARI

Lunedì 21 gennaio 2013 dalle ore 16.00 alle 18.30 circa.

Lunedì 28 gennaio 2013 dalle ore 16.00 alle 18.30 circa.

Le lezioni si terranno presso la Macelleria Motta, via Matteotti 8, Inzago (MI).

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 50,00 per i tesserati AMIRA

€ 70,00 per i non tesserati AMIRA

A tutti i partecipanti verrà consegnata una dispensa didattica.

Il corso potrà slittare nelle date per il non raggiungimento del numero minimo di partecipanti e rinviato al lunedì successivo o al mese successivo secondo accordi presi con chi già iscritto.

E' auspicabile una celere iscrizione per chi ne avesse interesse. Il trasporto verrà regolamentato al momento secondo necessità.