

Culinaria news



*Produção da massa é oferecido por tradicional restaurante italiano*

Com a crise no mercado de trabalho que afeta todo o país, está cada vez mais difícil achar um meio de conseguir boas rendas financeiras. Uma saída é encontrar cursos específicos para acrescentar atributos profissionalmente.

Pensando nisso, o tradicional restaurante italiano Piazza Zini, decidiu abrir um dos seus maiores segredos para o público: a fórmula de produção de seu cappelletti.

Com equipamentos de qualidade e uma estrutura adequada, o projeto tem como objetivo, além de resgatar toda a história da culinária italiana, levar a todos uma boa opção para levantar renda própria ou até mesmo abrir um bom empreendimento.

Montado em um ambiente fabril, o restaurante oferece um clima totalmente típico italiano, contando com diversas áreas atrativas para os visitantes. Além de aprender a produção da massa, os alunos poderão conhecer toda sua história através do “Museu do macarrão” que se encontra no local.

Os inscritos também irão poder almoçar e conhecer a completa horta orgânica construída na laje do restaurante, onde todo os alimentos são cultivados e colhidos para a utilização no preparo dos pratos.

A oficina acontece aos sábados, das 10hr às 11hr. É livre para todas as pessoas e não tem nenhum custo. As inscrições precisam ser feitas antecipadamente e podem ser realizadas através do telefone, e-mail ou pessoalmente.

E-mail de contato para as oficinas de Cappelletti no Piazza Zini é [emporio@zini.com.br](mailto:emporio@zini.com.br)

—

O curso é de um dia e tem duração de 1h30 e acontece aos sábados mediante reserva.

Os cursos começam a partir de abril.

Endereço: Rua Francisco Rodrigues Nunes, 131 - Tel.: 3931-7993

Aiutaci ad informarti meglio, visitando il sito: [www.rivistalagazzettaonline.info](http://www.rivistalagazzettaonline.info) &nbsp;