

# imondidicarta



2013

## CREMA FOOD: LABORATORI A CUOKI ZERO

### Modulo d'iscrizione

( da stampare, compilare in tutte le sue parti ed inviare a [info@imondidicarta.it](mailto:info@imondidicarta.it) )

Il sottoscritto/ La sottoscritta.....  
parteciperà al laboratorio di cucina (barrare la casella):

#### SABATO 19 OTTOBRE

---

- Ore 10:00 - Luciano Albertini (chef Trattoria Tre Rose)
- Ore 14:30 - Sergio Brambini (chef Hostaria San Carlo)
- Ore 17:30 - Nicola Salatti (chef Trattoria Il Fante)

#### DOMENICA 20 OTTOBRE

---

- Ore 10:00 - "Le sciure da Bulsù" (Le signore di Bolzone)
- Ore 15:00 - Antonio Bonetti (Ristorante Bistek) con Edgardo Volpi (Trattoria Volpi)
- Ore 18:00 - Stefano Fagioli (chef Trattoria Via Vai) con Carlo Alberto Vailati (chef Ristorante Ridottino)

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Tel: ..... E-mail:.....@.....

### REGOLAMENTO

I laboratori sono organizzati dall'associazione culturale imondidicarta. Saranno tenuti presso il ristorante **Ridottino**, via Fino Alemanio n°1, con la collaborazione di Carnet by ArcLinea e ditta Vittorio Arpini Group. L'iscrizione è vincolata al pagamento della quota (**€ 25,00**), da effettuarsi contestualmente alla consegna del seguente modulo o prima dell'inizio del laboratorio, fino ad esaurimento posti. Al termine del laboratorio, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Dichiaro con la presente:

- di essere maggiorenne
- di essere a conoscenza del funzionamento della cucina e dei suoi componenti (coltelli, forno, fornello..)
- di assumermi tutta la responsabilità personale per eventuali danni/ infortuni.

In fede,

Crema, ..... Firma.....