




Alterna en la Noche 2017. Edición Otoño

Gastronomía – Verriné Italianos

Qué es	<p>Diviértete elaborando unas sencillas recetas que te sorprenderán por su resultado y sabor.</p> <p>En este taller aprenderás a preparar unos exquisitos platos de cocina Italiana.</p>		
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
		Viernes 29 de septiembre	Del 27 al 29 de septiembre de 2017
Plazas	16		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> • Inicio: 22.00 h. • Fin: 01.00 h. <p>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos</u> pasada la hora prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p>		
Dónde	<p>Distrito Palma-Palmilla Incubadora de empresas Promálaga Av. Jane Bowles, s/n</p>		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> • Reparto de recetas a los participantes • Presentación de los ingredientes y menaje a utilizar. • Elaboración de las siguientes recetas: <ul style="list-style-type: none"> - Paninis de queso con salsa de pesto - Raviolis negros caseros de azafrán y gambas - Crostata de mermelada y frutos rojos • Presentación creativa de cada uno de los platos elaborados. • Degustación de las recetas elaboradas. 		
Incluye	Todo el material necesario para la realización de la actividad.		
Material	Necesario		
	Aconsejable	Ropa cómoda y que pueda mancharse.	
Proveedor	Creativos Cocinarq S.L.U. (Cooking Málaga)		
Observaciones	Sujeto a política de Sanciones recogida en la Normativa de Participación		
Requisitos de Participación	Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De 16 a 35 años . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en www.juventud.malaga.eu		