

ESPERIENZA DI PASTICCERIA TRADIZIONALE - NOCCIOLE PER TUTTI I GUSTI



In molti paesi collinari dei Nebrodi ci sono estese coltivazioni di nocciolo, una pianta che riveste un importante ruolo non soltanto per i suoi frutti, ma anche perché testimonia la presenza di una agricoltura tradizionale e del forte legame dell'uomo con il territorio.

A Tortorici, in un laboratorio di pasticceria, i nostri ospiti saranno guidati da una maestra pasticcera nella preparazione di dolci tradizionali che hanno come ingrediente fondamentale le nocciole. Saranno svelati ricette e segreti per preparare biscotti, pasta reale e cioccolattini che delizieranno il palato di adulti e bambini.

L'attività laboratoriale e corso di pasticceria con degustazione è adatta anche famiglie con bambini e portatori di Handicap. Si prega di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.



Via Messina, 47
98071 Capo d'Orlando - ME - Sicilia - Italia
Tel: +39 3394596672
Email: siciliaecogastronomica@gmail.com