



**C.A.T. CONFCOMMERCIO LECCE** S.r.l.  
Centro di Assistenza Tecnica

## COMUNICAZIONE

### **CORSO DI ROSTICCERIA**

***Sono aperte le iscrizioni per la nuova edizione del corso organizzato dal CAT Confcommercio Lecce***

Lecce 7 ottobre 2016 – Partirà **mercoledì 9 novembre** prossimo la nuova edizione del **Corso di Rosticceria** organizzato dal CAT - **Centro di Assistenza Tecnica Confcommercio di Lecce**, grazie al quale sarà possibile conoscere e approfondire le tecniche della tradizione culinaria salentina.

Il **Corso di Rosticceria**, articolato in 10 lezioni di 4 ore ciascuna (*totale 40 ore di formazione - dal 9 al 22 novembre 2016 - dalle ore 9.00 alle ore 13.00*), avrà un carattere prevalentemente pratico e sarà l'occasione per conoscere i segreti per preparare le specialità della tavola calda e della tipica rosticceria del Salento, come rustico, calzone leccese, crocchè di patate, pizzo, puccia leccese, arancini. Inoltre, verranno spiegate le ricette della cucina locale e le diverse tecniche di impasto, senza trascurare quelle della cottura o frittura.

Destinatari del corso sono sia gli operatori di Pubblici Esercizi (pizzeria e ristoranti), sia coloro che desiderano intraprendere la professione di ristoratore.

Docente del corso, che si svolgerà presso la **Pizzeria Pizza&Core** (in via Lupiae, 22 a Lecce), sarà tenuto dal noto pizzaiolo leccese Giuseppe Politi.

Iscrizioni entro **lunedì 31 ottobre 2016**

La giornata finale del corso sarà dedicata alla degustazione della rosticceria preparata dagli allievi del corso con il rilascio dell'attestato di partecipazione.

Il costo del corso è di euro 290,00 (IVA compresa).

Per maggiori informazioni e iscrizioni si potrà contattare la segreteria organizzativa al numero di tel. 0832/345146 o scrivendo una e-mail all'indirizzo: [lecce@confcommercio.it](mailto:lecce@confcommercio.it) (Ref. Dott.ssa Caterina Colonna)