

CORSI DI FRUIT ART: ARRIVA ALL'AQUILA L'ARTE D'INTAGLIO DELLA FRUTTA

7 Maggio 2014

L'AQUILA - Arriva anche all'Aquila la fruit art, la tecnica dell'intaglio della frutta per decorare le tavole e creare aperitivi e fine pasto colorati e alternativi.

Il 12 e 13 maggio l'associazione L'Aquila Siamo Noi organizza corsi di intaglio Tai e bouquet al ristorante Villa Dragonetti di Paganica (L'Aquila) che aprirà le sue porte ai corsi di intaglio Tai e bouquet di fiori.

La tecnica ha un'origine antichissima: nasce infatti in Cina intorno al 620 d.C. e trova oggi la sua massima espressione nella scuola thailandese che sta conquistando alberghi, ristoranti e cocktail bar in tutto il mondo.

Appassionati del genere e curiosi potranno apprendere tutti i segreti della tecnica del maestro Dino Cieri, punto di riferimento professionale ed artistico del settore in Italia.

I corsi si svolgeranno dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 18,30.

Il termine ultimo per inviare le domande di iscrizione a formazione.laquilasiamonoi@gmail.com è fissato per giovedì 8 maggio. I posti disponibili sono 30.