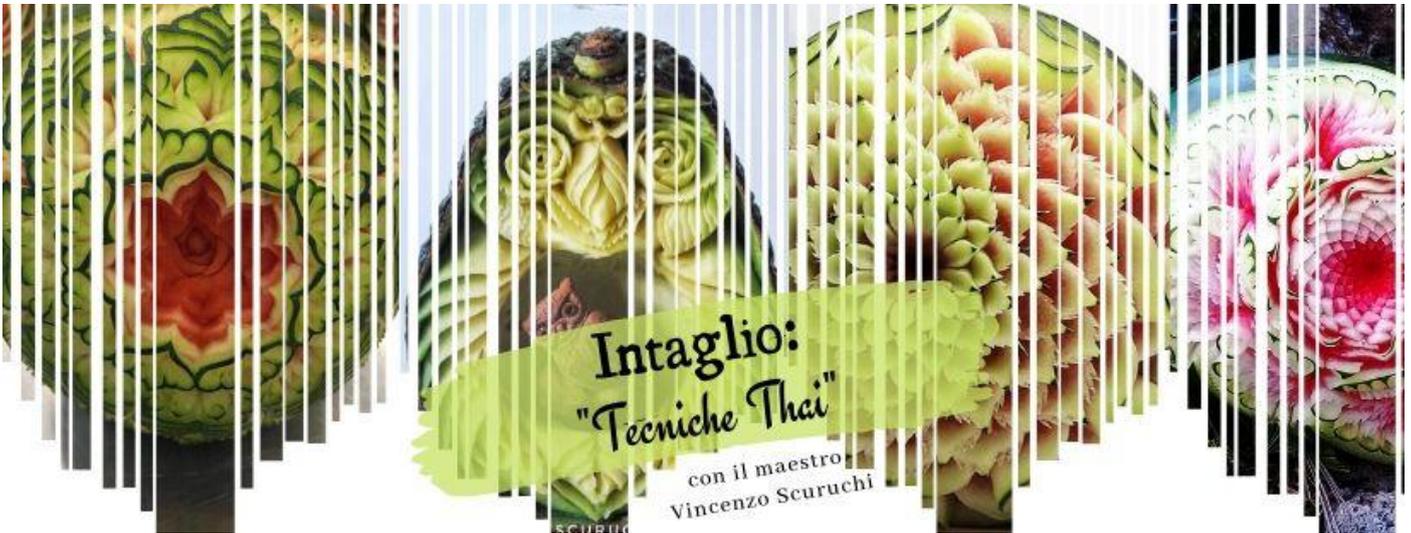


INTAGLIO: TECNICHE THAI



Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere l'arte dell'intaglio Thailandese.

Programma didattico:

1. Utilizzo e funzioni dello stiletto thai, strumento per l'intaglio.
2. Tipologia e scelta dei vegetali o frutti da utilizzare.
3. Tagli base: petali semplici e complessi.
4. Tagli avanzati: rose e foglie; utilizzo dei vari livelli di profondità e colori del frutto.
5. Tagli professionali: sfrangiature e motivi ornamentali vari.

Modalità didattica:

Lezioni pratiche con esposizione finale dei prodotti intagliati realizzati dai corsisti.

Orario:

dalle 8:30 alle 16:30 (con lunch)

Docenti:

Il corso sarà tenuto dal maestro Vincenzo Scuruchi

Attrezzature che dovranno portare i corsisti:

- ✚ Giacca
- ✚ Stiletto per l'intaglio
- ✚ Silpat in tela antiaderente (60x40)

Sede di svolgimento del corso e date:

- **1 luglio, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in Via Salara, 7
- **8 luglio, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in Via Corea snc.

Info e Prenotazione:

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com