

*IL GRUPPO MANCINELLI VI INVITA A PARTECIPARE AL
SESTO APPUNTAMENTO
DEI CORSI “CRESCI CON NOI 2017”:*



INTAGLIO THAI

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

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su più punti:

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.

Il corso pratico verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 8:30 alle 17:00 (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **3 maggio, Viterbo Vincenzo Scuruchi**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/
- **9 maggio, Milano Luca Viel**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di 91Tribiano – MI in viale Addetta
- **16 maggio, Frosinone Vincenzo Scuruchi**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.
- **23 maggio, Pescara Shojaee Daryoush**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **30 maggio, Olbia Shojaee Daryoush**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.

Il corso sarà tenuto dagli Chef [Vincenzo Scuruchi](#), [Luca Viel](#), [Shojaee Daryoush](#) e dal maestro Guido Giulietti.

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