

# GLUTEN FREE DAY

domenica 11 Ottobre 2009

Quartiere Fieristico Galatina

09:00 - 16:00

## PROGRAMMA:

- Preparazione e degustazione di prodotti senza glutine, dall'antipasto al dolce.
- Corso teorico-pratico per casalinghe e non.

ORGANIZZATO DA:

IN COLLABORAZIONE CON:



**Lio Giglio**  
L'ARTE DELLA PIZZA

LECCE - Via S. Domenico Savio,74/C  
Tel. 0832.399814

PER INFO: [www.pizzeriazioigiglio.it](http://www.pizzeriazioigiglio.it)  
e-mail: [info@pizzeriazioigiglio.it](mailto:info@pizzeriazioigiglio.it)  
Cell. 327.1251713



# GLUTEN FREE DAY

domenica 11 Ottobre 2009

Quartiere Fieristico Galatina

09:00 - 16:00

## PROGRAMMA:

- Preparazione e degustazione di prodotti senza glutine, dall'antipasto al dolce.
- Corso teorico-pratico per casalinghe e non.

ORGANIZZATO DA:

IN COLLABORAZIONE CON:



**Lio Giglio**  
L'ARTE DELLA PIZZA

LECCE - Via S. Domenico Savio,74/C  
Tel. 0832.399814

PER INFO: [www.pizzeriazioigiglio.it](http://www.pizzeriazioigiglio.it)  
e-mail: [info@pizzeriazioigiglio.it](mailto:info@pizzeriazioigiglio.it)  
Cell. 327.1251713



## Programma gluten free

Ore 09,30 accoglienza , compilazione dei moduli e ritiro delle ricette.  
Ore 10,30 inizio dimostrazione teorico pratica delle ricette:  
pizza in teglia,ravioli. Ore 13,30 inizio pranzo a buffet.  
Ore 15,30 2° parte dimostrazione teorico pratica delle ricette:  
pasta frolla,pandispagna,crema senza lattosio.  
Ore 18,30 consegna diplomi e un piccolo omaggio per tutti i partecipanti  
all'intera giornata.

### Menù buffet gluten free - milk free

Aperitivo / antipasto : Pittule , salatini , friselline alla capunata , bigné salati ,  
involtini di prosciutto cotto , peperoni gratinati , involtini di melanzane.  
Primi : parmigiana di melanzane , pasta al forno, risotto radicchio e speak.  
Secondi : bocconcini di salsiccia ai funghi freschi, arrosto di vitello ,  
patate al forno.  
Dessert : torta cioccolato e crema, crepes alla nutella ,panna cotta,  
tirami su , mignon .  
Per informazioni e prenotazioni telefonare dalle 10,30 alle 12,30 e  
dalle 16,00 alle 18,00 al n° 3271251713

**Tutto il ricavato verrà devoluto a cuore amico**

## Programma gluten free

Ore 09,30 accoglienza , compilazione dei moduli e ritiro delle ricette.  
Ore 10,30 inizio dimostrazione teorico pratica delle ricette:  
pizza in teglia,ravioli. Ore 13,30 inizio pranzo a buffet.  
Ore 15,30 2° parte dimostrazione teorico pratica delle ricette:  
pasta frolla,pandispagna,crema senza lattosio.  
Ore 18,30 consegna diplomi e un piccolo omaggio per tutti i partecipanti  
all'intera giornata.

### Menù buffet gluten free - milk free

Aperitivo / antipasto : Pittule , salatini , friselline alla capunata , bigné salati ,  
involtini di prosciutto cotto , peperoni gratinati , involtini di melanzane.  
Primi : parmigiana di melanzane , pasta al forno, risotto radicchio e speak.  
Secondi : bocconcini di salsiccia ai funghi freschi, arrosto di vitello ,  
patate al forno.  
Dessert : torta cioccolato e crema, crepes alla nutella ,panna cotta,  
tirami su , mignon .  
Per informazioni e prenotazioni telefonare dalle 10,30 alle 12,30 e  
dalle 16,00 alle 18,00 al n° 3271251713

**Tutto il ricavato verrà devoluto a cuore amico**