

PASTICCERIA D' 'O CORE

Tu sì comme 'a vetrina 'e 'nu dulciere
ca tene esposto 'e dolce 'e cchiù squisite:
cassate, millefoglie, sfugliatelle,
pastiere profumate e sapurite.

Io songo 'nu passante ca se ferma,
guarda e s'incanta 'nnanze a 'sta vetrina.
Cu ll'occhioie s'accattasse tutte cose...
tanto fa gola chesta rrobba fina.

E di'?... m' 'a faie saggia 'sta vocca doce,
'sta *coppa 'e panna e fravule* 'a cchiù rara...
o tu me faie sperì senza avé pena,
lassanno 'a vocca mia asciutta e amara?

'Stu desiderio mio è forte assaie,
è tutta 'a smania, 'a freva 'e chisto ammore.
Tu si' 'a dolcezza 'e chesta vita mia!
Tu si' 'a pasticceria 'e chisto core!

1949

Raffaele Vilardi

ARGOMENTI DEL CORSO

Il corso è
tenuto dal
maestro
chef Ludovi-
co Durso che vi
guiderà nella preparazione,
cottura e presentazione di

alcune tra le
più famose
specialità della
pasticceria e
della rosticce-
ria napoletana.



INFO

Inizio

L'inizio è previsto nel mese di gen-
naio 2014 e, comunque, al raggiun-
gimento del numero minimo di partecipanti

Durata e frequenza

Un incontro a settima-
na -il giovedì- per com-
plessivi 8 incontri di circa 2 ore ciascuno

Sede

Il corso si terrà presso il Centro
Scolastico BELFORTE in Corso Eu-
ropa, 80 (con ampio parcheggio interno)

Quota di partecipazione

Il contributo di
partecipazione è
pari a

- € 110.00 per i soci (IVA inclusa)

- € 140.00 per i non soci (IVA inclusa)

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versato
un acconto di € 50.00; il saldo sarà versato
10 giorni prima dell'inizio del corso

Info ed iscrizioni

napolivoc.turistica@libero.it

renata.gelmi@libero.it

081.578.79.75 347.834.34.90