



**Agenzia di Formazione Professionale
delle Colline Astigiane**

Soc. Cons. A.R.L.

Agliano Terme - Asti - Alessandria

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DELLE COLLINE ASTIGIANE

Venerdì 6 settembre 2024: Open bar dalle 18.30 alle 21.30 con i drink realizzati con i prodotti dell'azienda locale Famiglia Cerutti liquori dal 1959 in accompagnamento a finger e specialità del territorio.

Martedì 10 settembre 2024: Cena a più mani realizzata dai ragazzi/e della Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti e dagli ex allievi/e oggi Chef e Maestri pasticceri di aziende del territorio. In accompagnamento i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Appuntamento alle ore 19.30.

Giovedì 12 settembre 2024: Cena con Sua maestà "Il Fritto misto alla piemontese" in accompagnamento ai vini del Monferrato. Appuntamento alle ore 19.30.

Venerdì 13 settembre 2024: Open bar dalle 18.30 alle 21.30 con i drink realizzati con i prodotti dell'azienda locale Famiglia Cerutti liquori dal 1959 in accompagnamento a finger e specialità del territorio.

Domenica 15 settembre 2024: Cena in collaborazione con l'Associazione Osti Narranti e l'Associazione Produttori del vino biologico. Appuntamento alle ore 19.30.

Tutti gli eventi si terranno nella sede della Scuola Alberghiera in Via Asinari 5 Asti. Per informazioni e/o prenotazioni telefonare dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 allo 0141351420 oppure inviare una mail a segreteria@afp-collineastigiane.com.

Tutte le serate saranno gestite dagli allievi/e dell'Agenzia di Formazione professionale Colline Astigiane (Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti) e dai partner citati.