**WORKSHOP ‘LA REGOLA DEL TALENTO’  
Dimostrazioni d’arti e mestieri a cura dei Maestri delle Scuole d’eccellenza italiane in collaborazione con ALMA  
SABATO 11 OTTOBRE  
Aula Magna – Aula Agorà *nel 3° Cortile interno della Reggia di Colorno***

ORE 14:30 Alta Scuola di Pelletteria Italiana (Firenze) presenta: “Passione per la pelle: la creazione di una borsa, dal disegno all’accessorio”  
  
ORE 15.00 Scuola Mosaicisti del Friuli (Spilimbergo) presenta: “Come nasce il mosaico”  
  
ORE 16:00 Istituto d’arte per la ceramica di Faenza presenta: “Ceramica: tradizione e tecnologie”  
  
ORE 16:30 Istituto d’arte Pietro Selvatico (Padova) presenta: “Percorso costruttivo di una collana modulare a maglia romana”  
  
ORE 17:30 Accademia Teatro la Scala (Milano) presenta: “Il trucco dietro il sipario: lo stile del 700”  
  
  
***INGRESSO GRATUITO***

***PER PRENOTAZIONI:***[*welcome@scuolacucina.it*](mailto:welcome@scuolacucina.it) *– 0521.525261*

***PICCOLI CHEF  
Lezioni di cucina per bambini a cura dei Maestri di ALMA***

***DOMENICA 12 OTTOBRE***

***Aula Training 6 – Training 7 nel 3° Cortile interno della Reggia di Colorno***

ORE 10.30 – 12.00

Cucina: Cristian Broglia – “La pasta fresca”

Pasticceria: Enrico Nativi - Fulvio Vailati- “Crostata di frutta”

ORE 15.30 – 17.00

Cucina: Corrado Coviello – “La pasta fresca”

Pasticceria: Enrico Nativi - Fulvio Vailati- “Crostata di frutta”

***PREZZO: 10 €***

***Il prezzo include:*** *LEZIONE\*, GREMBIULE ALMA, ATTESTATO*

***PER PRENOTAZIONI:***[*welcome@scuolacucina.it*](mailto:welcome@scuolacucina.it) *– 0521.525261*

*\*Lezione per bambini di altezza minima 1 metro, età minima 5 anni; obbligatorio indossare scarpe da ginnastica con suola di gomma*