

### **AIS EMILIA - ASS ITALIANA SOMMELIERS**

via Foro Boario 89 - Ferrara - Tel: 335 8246652

francesco.cristiana59@alice.it - <http://www.aisemilia.it/categoria-evento/corsi-ferrara/>

Corsi periodici di sommeliers e degustazione.

### **LABORATORI DI CUCINA SPAGNOLA**

organizzati dall'associazione Encanto

c/o Consorzio Wunderkammer, Via Darsena 57, Ferrara - Tel: 366.4803237

associazione.encanto@gmail.com - <http://www.encantoaps.com/>

### **CESCOT FERRARA**

via Darsena, 178 - Ferrara - Tel: 0532.778555 - 0532.778503 - Fax: 0532.7778510

cschiavi@confesercentiferrara.it - <http://www.cescotferrara.it/>

corsi area alimentare:

### **ECIPAR FERRARA**

Via Tassini, 8 - Ferrara - Tel: 0532 66.440

info@eciparfe.it - <http://www.eciparfe.it/offerta-formativa/item/328-seminari-in-cucina-con-il-mercato-contadino.html>

Corso di Cucina "Cucina con il mercato contadino"

### **FESHION COUPON**

feshioncoupon@gmail.com - <http://www.feshioncoupon.it/corsi/>

Tel: Alessandra 349.5878324

Organizza anche corsi di qualche ora di cucina, pasticceria, pizza ecc..

### **FIENILE DI BAURA**

via Raffanello, 79 - Ferrara - Tel: 0532.1858055

enile@integrazionelavoro.org - <http://www.facebook.com/enile.dibaura>

Orari: dal Lunedì al Venerdì: 09:00 - 14:00

Corsi di cucina.

### **IL CENACOLO - ACCADEMIA DEL GUSTO FERRARA**

via Baruffaldi, 14/18 - Ferrara - Tel: 0532.234211 - Fax: 0532.1916550

iscomfe@ascomfe.it - <http://www.iscomfe.it/>

cucina rinascimentale, cake design, caffetteria, barman, pizzeria, rosticceria, intaglio delle verdure.

### **NUOVA TERRAVIVA ASS**

via delle Erbe, 29 - Ferrara - (FE)

info@nuoterraviva.org - <http://www.nuovaterraviva.org/>

Corsi di cucina bio.

### **SLOW FOOD FERRARA**

Tel: 347 3205273 - [frmartina@inwind.it](mailto:frmartina@inwind.it) - <http://www.emiliaromagna.slowfood.it/le-condotte-regionali/condotta-di-ferrara>

La condotta di Ferrara si propone quale punto di riferimento per "i gastronomi consapevoli" della città e della provincia di Ferrara attraverso momenti di incontro e conoscenza di prodotti attraverso serate a tema, laboratori del gusto, Master of Food, incontri tra produttori e consumatori, presentazione dei presidi Slow Food.