



Ben ritrovati pastamatta's lovers!!
come avete passato le feste?!

Qui è sempre un corricorri e un fermento di belle idee,
qualcuno di voi, più attivo sui social, mi ha anche intravista in versione video prima della pausa natalizia...
sia chiaro, io non amo fare gli showcooking perchè adoro improvvisare e condividere e non stare in cattedra...
ma per chi si fosse perso le puntate, e voglia fare 2 risate, trova tutto sul mio sito alla voce "una faccia... una pastamatta"...

Ora sono pronta a sfornare news per tutti i gusti, pronti?! Vamoz!

Finalmente si è scongelata dal letargo,
lo so bene che qualcuno di voi l'attendeva con trepidazione,
siori e sioie è tornata la bag mangereccia!!

Che ne dite di un pacchettino speciale, un po' dolce
un po' salato che vi arriva diretto a casa o in ufficio?!
Adatto a tutti i palati e situazioni, dalla colazione
al brunch, dalla merenda alle piccole gite fuoriporta,
in allegato trovate dettagli e foto



CARNEVALINO BAG - per San Vale o Carnevale?
Sabato & domenica 18/19 Febbraio 2017 > Como

Biscottini "taragnini" con polenta taragna
Muffin con farina di segale, mele, cannella e uvetta
Torta "nuvola nera" al cioccolato
Crakerini fantasia
Schiaccia di semola alla cipolla rossa, ricotta e olive
Panino semintegrale alla zucca e noci

Ogni busta costa 10 euro e la consegna è gratuita

prenotatevi alla mail > [pastamatta.cf@gmail](mailto:pastamatta.cf@gmail.com)



PROSSIMI APPUNTAMENTI

>>> **DOMENICA 26 FEBBRAIO** <<<

IMPASTI MASCHERATI

laboratorio di pasta fresca colorata per adulti e bambini
Cooperativa edificatrice, Via XX Settembre 37, sopra la farmacia, Maslianico - (Co)
dalle ore 10 alle 17
ingresso libero

Info sul volantino allegato

>>> **VENERDI', SABATO E DOMENICA 3,4,5 MARZO** <<<

PASTA COMANDA COLORE

laboratorio di pasta fresca colorata per adulti e bambini
Sapori in scena - fiera del gusto
Palazzo storico delle esposizioni, Via Matteotti 8, Mariano Comense (Co)
Accesso libero in orari di apertura della fiera

costo > 5 eur

Info e dettagli - www.saporinscena.it

>>> SABATO 11 MARZO <<<

LA BONTA' SI COLORA

laboratorio di pasta fresca colorata con farine tradizionali, integrali, saracene e di riso
Presso GaiaDi, Via G. B. Castelli 26, Varese
Turno mattutino 10-12 + pranzo
Turno pomeridiano 15,30-17,30 + merenda
costo > 30 eur

volantino in arrivo a breve sui canali social
Info e dettagli [pastamatta.cf@gmail](mailto:pastamatta.cf@gmail.com) / gaia@gaiadi.com

>>> DOMENICA 19 MARZO <<<

FESTIVAL DELL'ALLORO E DELLE ERBE DI PRIMAVERA

passeggiata con riconoscimento spontanee
show cooking, laboratori, degustazioni, tavola rotonda
Palagenesio, Via Diaz 5, Carate Urio (Co)
le attività saranno di mattina e pomeriggio con possibilità di pranzo su prenotazione

volantino in arrivo a breve sui canali social
Info e dettagli [pastamatta.cf@gmail](mailto:pastamatta.cf@gmail.com)



PASTAMATTA LOVES FRUIT

progetto adozione alberi da frutto

Hai un albero da frutto che ti dà più pensieri che marmellate?!
Pastamatta ha attivato un progetto di adozione per non perdere
una delle cose più buone e colorate che la natura può darci, la frutta!
Ne verranno fatte stupende marmellate che in parte, se gradite,
rimarranno nella tua dispensa, che ne dici?!

volantino allegato, diffondi pure!!

PASTAMATTA

Cosa fa di bello e buono!?

*curiosa pure nel volantino allegato, e se hai richieste speciali
o idee da proporre sono tutta orecchie!...*

squisita giornata!!!
Valentina

PASTAMATTA
creative food
Capiago Intimiano (CO)
329 4324503

pastamatta.cf@gmail.com

pastamatta.com



SEGUIMI SU FACEBOOK