

# BAGHERIA, LABORATORIO TEORICO-PRATICO PER LA REALIZZAZIONE DEL DOLCE TIPICO "SUSSA DI MIELE"

*Pubblicato il 3 Gennaio 2024 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



"Cosi ruci" è l'iniziativa organizzata dalla Sede di BCsicilia di Bagheria e dall'Università Popolare Termini Imerese per conoscere, apprezzare e salvaguardare la produzione dolciaria del territorio. Si terrà mercoledì 10 gennaio 2024 dalle ore 15,30 alle ore 19,30 presso la Dimora Storica, Cirrincione-Mineo, in via Sant' Elia, n. 5 a Bagheria il laboratorio teorico-pratico tenuto dal Pastry Chef Giovanni La Rosa per la realizzazione della "Sussa di miele" il Dolce-Biscotto inventato a Bagheria presso la pasticceria del Bar Aurora, locale, oggi non più esistente, ricostruito nel suo interno dal regista Tornatore nel film *Baària*. Il laboratorio prevede la storia del Dolce-Biscotto, preparazione degli ingredienti, impasto e cottura, confezionamento e degustazione. Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione. E' obbligatoria la prenotazione (entro il 3 gennaio) e il contributo di € 30. Per informazioni Tel. 394121267 - Email: [bagheria@bcsicilia.it](mailto:bagheria@bcsicilia.it).  
*In allegato foto "Sussa di miele" dolce tipico di Bagheria.*

TAG suggeriti:

Bagheria, BCsicilia, Università Popolare, Termini Imerese, Dimora Storica, Bagheria, laboratorio, Chef, Giovanni La Rosa, Sussa di miele, pasticceria, Bar Aurora, locale, Tornatore, film, Baària,

