



BLUE KITCHEN

cucina consapevole e sostenibile a 360°



BLUE KITCHEN – Cucina consapevole e sostenibile a 360°

OBIETTIVI: In cucina ci sono molti sprechi, avanzi che possono essere evitati o riutilizzati con ricette e idee nuove o rivisitate. La chef nutrizionista Silvia Cappellazzo ci farà conoscere la cucina consapevole e sostenibile a 360°.

CONTENUTI:

- Mercato moderno ed impatto ambientale
- Il futuro del pianeta
- Quali possibili alternative
- Cosa significa Blue Kitchen 100% vegetale
- Esempio di menù Blue Kitchen 100% vegetale

DATE E ORARI: 4 ore 05 GIUGNO 2018 dalle 14.30 alle 18.30

SEDE: : Ristorante Cianzia di Montesel Bruna & c snc – Via Cavour 83 – 32040 Borca di Cadore (BL)

RELATORE: Silvia Cappellazzo, chef, docente e consulente di cucina naturale vegetale.

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it