



Pasta fresca

100% vegetale



PASTA FRESCA 100% VEGETALE

OBIETTIVI: Il corso è rivolto ai ristoratori, operatori delle mense o a chi vuole saperne di più per creare e rivisitare i piatti della tradizione con la pasta fresca e 100% vegetale.

CONTENUTI:

- Ingredienti più adatti per ottenere la pasta fresca
- La pasta fresca semplice o ripiena
- La versione 100% vegetale
- I migliori accostamenti e condimenti
- Piatti della tradizione
- Aspetti nutrizionali della pasta fresca
- Le consistenze

DATE E ORARI: 4 ore 19/11/2019 dalle ore 14.00 alle ore 18.00

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

RELATORE: Silvia Cappellazzo chef vegan itinerante, formatrice, consulente, naturopata

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