



SVALVOLIERE

AGENZIA GASTRONOMICA

presenta

CORSO DI BASE DI CUCINA CREATIVA VEGANA E VEGETARIANA

a cura di Giulio Verri Chef

CORSO ADULTI CON ASPORTO

OTTOBRE SAB 17° 24° 31°

15.00 - 18.00

PROTEINE VEGETALI

approfondimento delle proprietà organolettiche delle proteine vegetali dove trovarle e come elaborarle nella preparazione di piatti equilibrati, veloci e sfiziosi

VERDURE

scopriamo la biodiversità dei vegetali del nostro territorio e impariamo a valorizzarli con accostamenti creativi

FARINE E CEREALI

nuove intolleranze alimentari ci spingono a rivisitare la tradizione gastronomica scoprendo stuzzicanti alternative

**AL TERMINE DI OGNI SESSIONE I PARTECIPANTI AL CORSO PORTERANNO
A CASA LE PIETANZE CUCINATE**

COSTI E PRENOTAZIONI +39 392 4818740

