

RISTORAZIONE SOSTENIBILE

Buone pratiche, Ingredienti, Territorio

Seminari formativi gratuiti per gli operatori della ristorazione e dell'enogastronomia dell'Appennino toscano-emiliano

Martedì 12 marzo 2024 - dalle 16,00 alle 17,30

0 Presentazione del progetto "Network dei ristoranti della biosfera", concorso enogastronomico **UPVIVUM**, ciclo dei seminari formativi. Online su Zoom e diretta social.

1 **Martedì 26 marzo - dalle 16,00 alle 17,30**
Verso il "rifiuto zero": Soluzioni per avere sempre più acqua di rete ai tavoli.

2 **Martedì 2 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**
Focus su vasocotture e tecniche di cotture a basse temperature per alimenti.

3 **Martedì 9 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**
Focus su tecniche di essiccazione di ingredienti naturali e tecniche di sottovuoto per la conservazione degli alimenti.

4 **Martedì 16 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**
Ingredienti a Km 0 - Focus su funghi spontanei freschi e conservati come promotori gastronomici di un territorio

5 **Martedì 7 maggio - dalle 16,00 alle 17,30**
Non chiamarmi *doggy-bag*: soluzioni per ridurre gli avanzi in sala e dare un servizio ai clienti

6 **Martedì 21 maggio - dalle 16,00 alle 17,30**
Ingredienti a Km 0 - Focus sul Farro: ingrediente base, sempre attuale, per antiche emozioni in cucina

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

È possibile partecipare anche a un singolo incontro.

I seminari si possono seguire in **presenza** o in **diretta zoom**.

Seguire **almeno 1 seminario formativo** da il diritto di partecipare al **network dei "ristoranti della biosfera"**

Al termine di ogni seminario verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

**VAI SUL
LINK**



<http://tinyurl.com/mrypd59s>

**SCAN
QR
CODE**



SCRIVI A:

gae@formafuturo.it