

ATTIVITÀ FORMATIVE E APPROFONDIMENTI TECNICI RISERVATE AGLI OPERATORI PROFESSIONALI **GASTRONOMICI BELLUNESI**

LA PARTECIPAZIONE È RISERVATA AGLI OPERATORI PROFESSIONALI DEL TERRITORIO, È LIBERA E GRATUITA, PREVIA NECESSARIA PRENOTAZIONE ENTRO IL 16 OTTOBRE 2018 SCRIVENDO A INFO@DOLOMITIPREALPI.IT

PRIMO INCONTRO

lunedì 22 ottobre 15.00 - 18.00

presso Laboratorio di cucina - scuola alberghiera presso Laboratorio di cucina - scuola alberghiera ENAIP VENETO Via Borgo Ruga a Feltre

SECONDO INCONTRO

lunedì 29 ottobre 15.00 - 18.00

ENAIP VENETO Via Marconi a Longarone

L'eccellenza gastronomica è un importante e fondamentale tassello per lo sviluppo di un turismo di qualità, che i Consorzi turistici della Valbelluna intendono sostenere attraverso una serie di proposte di formazione gastronomica guidate dal docente Enzo De Prà, con il supporto agroalimentare di Stefano Sanson e la collaborazione in cucina di allievi e docenti dell'ENAIP VENETO. Gli incontri sono volti all'**approfondimento di tecniche di cucina** e utili alla condivisione di alcune ricette e proposte gastronomiche originali e di qualità che, combinando tradizione e innovazione, possano diventare l'emblema di riconoscimento gastronomico del territorio bellunese.



L'UOVO

in quindici diverse proposte gastronomiche: dalla colazione all'antipasto di una raffinata cena;

ILPASTIN

consigli per preparare personali buone miscele di carni per il pastin e suggerimenti tecnici per una sua preparazione d'eccellenza;

LA MINESTRA D'ORZO

proposte e idee per la realizzazione di uno dei piatti più tradizionali e popolari della cucina bellunese.

Non mancheranno altri suggerimenti per il "pan frit" e il "pan e late".











