




IN PRESENZA A PARMA

SAPORI DI PARMA: LA TRADIZIONE IN TAVOLA

L'obiettivo del corso è quello di trasmettere tecniche e ricette della **cucina tipica parmigiana** e della **tradizione familiare e popolare**, valorizzare i prodotti tipici del territorio, offrire un'esperienza culinaria autentica, pratica e culturale e promuovere il legame tra cucina, identità locale e ospitalità.



CONTENUTI DEL CORSO

-  Introduzione alla cucina parmigiana
-  Preparazione della sfoglia a mano
-  Anolini in brodo, tortelli d'erbetta e di zucca

IL CORSO E' RIVOLTO A

RISTORATORI

**ADDETTI DI
ATTIVITÀ RICETTIVE**

**DIPENDENTI DI BAR E
PUBBLICI ESERCIZI**



DOCENTI ESPERTI



8 ORE

La partecipazione al corso è riservata ai dipendenti di aziende aderenti ad **EBURT**:
l'**AZIENDA** deve risultare aderente da almeno **6 mesi**
i **DIPENDENTI** devono essere assunti da almeno **3 mesi**



GRATUITO PER GLI ADERENTI A EBURT



(+39) 0521 1961871



info.parma@360lifeformazione.it