




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

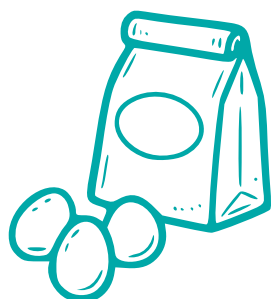
-  Introduzione alla cucina parmigiana
-  Preparazione della sfoglia a mano
-  Anolini in brodo, tortelli d'erbetta e di zucca

IL CORSO E' RIVOLTO A

DISOCCUPATI

*ADDETTI DI
ATTIVITÀ RICETTIVE*

*DIPENDENTI DI BAR E
PUBBLICI ESERCIZI*



DOCENTI ESPERTI



8 ORE

Fai un viaggio dentro la **cultura gastronomica** di Parma, alla scoperta delle sue **ricette più amate**: i tortelli d'erbetta, gli anolini in brodo e, se la stagione lo permette, i tortelli di zucca.:



PREZZO €300