

VareseNews

Ristoratori a scuola per imparare a cucinare sano con le erbe

Pubblicato: Venerdì 24 Marzo 2017



Da lunedì pomeriggio, **27 marzo 2017**, prendono avvio 8 incontri gratuiti per professionisti della cucina dedicati all'abbinamento nelle ricette di alcune tra le più conosciute erbe.

Il corso è stato organizzato in collaborazione con ATS Insubria ed è la prosecuzione di una serie di incontri organizzata da Uniascom Varese nello scorso anno, di stampo teorico: questa nuova edizione prevede lezioni teoriche curate dai medici nutrizionisti e dimostrazioni pratiche di abbinamento delle erbe alle ricette preparate da un cuoco selezionato dall'Associazione Provinciale Cuochi.

Il titolo del corso gratuito è “**Dall'erba al piatto: un percorso nutraceutico**” ed è destinato a ristoratori, cuochi e titolari di pubblici esercizi. Docenti sono **Maria Antonietta Bianchi**, dirigente nutrizione e qualità ATS Insubria, e **Valentina Romano** dietista di Ats Insubria.

Gli appuntamenti sono al 27 Marzo, 3 Aprile, 8 Maggio, 5 Giugno, 3 Luglio, 4 Settembre, 2 Ottobre 6 Novembre dalle 15.00 alle 17.00 in sala Martino Ghezzi presso Uniascom Confcommercio Varese in via Valle Venosta, 4 a Varese.

I posti sono limitati: al massimo 15 partecipanti. Per info contattare la Segreteria Tel. 0332.342165 – Fax 0332.335518 brambilla.laura@catuniascom.va.it

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it