

Friuli gourmet: nuovo corso al CeFAP! 🍌

info=cefap.fvg.it@sh02.musvc.com <info=cefap.fvg.it@sh02.musvc.com>

per conto di

Cefap <info@cefap.fvg.it>

mer 21/09/2022 10:58

A: UDIC849001 - CODROIPO <udic849001@istruzione.it>

[Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui](#)



Friuli Gourmet





Scopri di più sul corso

Data e durata

Inizio corso: 09/11/2022

Durata: 12 ore

Perchè partecipare

Per conoscere i segreti della cucina friulana, in ottica gourmet.

Argomenti del corso

- cucinare a chilometro zero: la conoscenza del territorio, dei prodotti e delle aziende locali
- i prodotti D.O.P, I.G.P e P.A.T.: criteri di classificazione, tecniche di degustazione e caratteristiche organolettiche
- gli antipasti, i primi ed i secondi piatti della cucina friulana rivisitati in chiave moderna in abbinamento ai prodotti del territorio
- modalità di impiattamento

IL CORSO SARÀ SVOLTO IN LABORATORIO DI CUCINA E SARÀ ESCLUSIVAMENTE PRATICO.

Docenti

Chef Pressacco

Per maggiori informazioni:

Mariolina Flaugnacco: m.flaugnacco@cefap.fvg.it / [0432 821108](tel:0432821108)

Iscriviti al corso

www.cefap.fvg.it



Cefap FVG Vicolo Resia 3 / 33033 Codroipo (UD)
Tel. 0432 821111 / E-mail info@cefap.fvg.it

[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra.
Cefap, Vicolo Resia 3, Codroipo, 33033 UD IT
www.cefap.fvg.it +39 (0432) 821111 FVG

Messaggio inviato con **MailUp**[®]