Pays Capables: Innovazione e valorizzazione dei prodotti locali in cucina

Percorso formativo "Innovazione e valorizzazione dei prodotti locali in cucina"

La Camera di commercio di Cuneo, in collaborazione con **Formont**, ha attivato due percorsi di formazione rivolto agli operatori della ristorazione e del turismo sulla valorizzazione del sistema enogastronomico del Cebano-Monregalese, della Val Tanaro e dell'Alta Langa.

Il **primo corso,** della durata di 22 ore (10 ore di lezioni teoriche e 12 ore di lezioni pratiche) e suddiviso in 3 moduli formativi, si è svolto da gennaio ad aprile 2022 nel Complesso della Sacra Famiglia di Dogliani e presso l'Accademia Alberghiera di Alba.

- Locandina di presentazione [1]

Il **secondo corso,** si è svolto il 10 e 11 maggio presso l'Accademia Alberghiera di Alba consistente in due laboratori di cucina di sei ore ciascuno.

- Locandina del corso [2]

Le **ricette** dello chef stellato Marc Lanteri:

- in italiano [3]
- in francese [4]

Guarda il **video** realizzato durante i laboratori di alta cucina con lo chef stellato Massimo Camia:



[5]

Ultima modifica: Giovedì 20 Ottobre 2022

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Select rating
Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

Source URL: https://www.cn.camcom.it/focus/internazionalizzazione/progetti-europei/alcotra-piter-pays-sages/pays-capables/pays-capables-1

Collegamenti
[1] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/pays_sages/LOCANDINA%20PAYS%20CAPABLES_ITA.pdf
[2] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Atelier%20de%20haute%20cuisine.pdf

[3] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/pays_capable/ricette%20Marc%20Lanteri_italiano.pdf
[4] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/pays_capable/ricette%20Marc%20Lanteri_francese.pdf
[5] https://www.youtube.com/watch?v=H7yZuwjqh1Y&t=79s