

BERGAMO I RISTORATORI AMPLIANO I LORO MENU: AL VIA IL CORSO "CERTIFICARSI VEG+"

A lezione di cucina vegana con lo chef Sauro Ricci

- BERGAMO -

DOPO l'esperienza positiva dello scorso anno, torna Veg+, il circuito che riunisce i ristoranti che offrono nel loro menù piatti vegani. Ascom, in collaborazione con la Lega Antivivisezione (Lav), riapre le iscrizioni per l'anno 2016. Per aderire all'iniziativa e predisporre un menù o un piatto vegano è necessario partecipare ad uno specifico corso di formazione che si svolgerà a partire da oggi all'Accademia del Gusto di Osio Sotto.

Il corso "Certificarsi Veg+" prevede quattro incontri (oggi e il 2, 16 e 23 novembre) di tre ore ciascuno. L'obiettivo primario è quello di fornire ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica. Le lezioni saranno tenute da Sauro Ricci, chef del joia di Milano, tempio della cucina naturale. L'adesione al circuito è gratuita, mentre il corso di formazione è finanziato dal bando di formazione della Camera di Commercio di Bergamo. Per i ristoratori già aderenti è previsto un solo incontro di aggiornamento, ancora da definire. Per informazioni, chiamare l'Accademia del Gusto allo 035.4185706 o inviare una mail a info@ascomformazione.it.



AI FORNELLI Sempre più apprezzata la cucina vegana e i ristoranti si attrezzano

