

VEGETARIANO VEGANO GOURMAND

master

Docenti:	Francesco Apreda (chef) e Francesco Focaccia (chef).
Giorno:	martedì 10, lunedì 16 e lunedì 23 marzo.
Data inizio corso:	10/03/2020
Data fine corso:	23/03/2020
Orario:	9.00-14.00
Costo:	€ 400,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il master, rivolto a chi già lavora nella ristorazione, affronterà tematiche relative alle tendenze e alle richieste culinarie del momento, secondo la visione dello chef Francesco Apreda. Si andrà oltre la solita visione del mondo vegetariano e vegano, elaborando piatti gourmand con ingredienti vegetali, anche insoliti, come ad esempio le alghe.

Costo del master € 400,00 — IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione



Il master ha la finalità di approfondire le tecniche di preparazione di piatti vegetariani e vegani in chiave gourmand, affrontandone gli aspetti evolutivi.

Il programma, distribuito in 3 giorni, sarà molto articolato.

Prima Lezione - docente chef Francesco Aprea - martedì 10 marzo:

- Gnocco alla Romana "Asia Express"
- Pank-ovo, funghi e Miso Rosso
- Minestrone Vegetale di Mare

Seconda Lezione- docente chef Francesco Focaccia - lunedì 16 marzo:

- Risotto alla Marinara, Black Garlic e Black Lime
- Insalata di Puntarelle e Rape Rosse alla Cenere
- Cotoletta di Zucchine e Caprino

Terza Lezione - docenti chef Francesco Focaccia e chef Francesco Aprea - lunedì 23 marzo:

- Pinzimonio in Osmosi
- Una Cavolo di Mozzarella
- Aubergine Steak, uovo di quaglia e alga nori

Al termine del master è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

