

CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO “TECNICHE DI QUALIFICAZIONE DELL’OFFERTA ENOGASTRONOMICA: TECNICHE PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI”

La qualificazione dell’offerta enogastronomica è parte integrante della promozione di un territorio, in quanto punta alla valorizzazione delle tipicità regionali della filiera agroalimentare. Tuttavia, sempre più frequente è l’insorgere, fra le persone, di intolleranze alimentari, cosa che potrebbe potenzialmente precludere una parte di mercato. Da questo emerge la necessità di apprendere delle tecniche efficaci che coniughino la promozione delle eccellenze con il trattamento delle intolleranze alimentari, perché prodotti tipici di qualità possano essere fruiti anche da chi ha bisogni specifici.

Obiettivi del corso

L’ obiettivo del corso è rivolto a promuovere i prodotti enogastronomici di un territorio ricco di produzioni tipiche e tradizionali, sostenendo, al contempo, lo sviluppo delle tecniche specifiche per il trattamento delle intolleranze alimentari

Contenuti del corso

- Introduzione
- Analisi del contesto territoriale di riferimento
- I prodotti enogastronomici tipici e di eccellenza
- Le intolleranze alimentari: cosa sono
- Le intolleranze alimentari: glutine, lattosio, uova, lieviti
- Utilizzo di prodotti alternativi e di qualità nell’elaborazione della ricetta
- Coniugare salute e gusto
- Esercitazione pratica

Durata

60 ore

Luogo di svolgimento

Sede Umbraflor Azienda Vivaistica Regionale – Via Castellaccio, 6 – Spello (PG)

Attestato

Il corso prevede il rilascio di un attestato di frequenza

Docenze: in collaborazione con A.I.C. Associazione Italiana Celiachia