



**CUM PANE:
GLI ABBINAMENTI MIGLIORI
CON LO CHEF**

CUM PANE: GLI ABBINAMENTI MIGLIORI CON LO CHEF

Quella del panificatore è un'arte ma al tempo stesso una scienza imperniata su un prodotto nobile: il pane artigianale di qualità.

Il pane artigianale è un alimento in grado di concorrere alla creazione di straordinarie esperienze gustative se abbinato ad altri prodotti di nicchia e di fascia alta.

Da qui nasce l'idea di degustazioni che vedono protagonisti i pani: d'altronde "Cum Pane", in latino, significa proprio ciò che si accompagna al pane.

Ne nasce un percorso gastronomico e culturale che include, oltre all'approfondimento teorico e pratico, una selezione di abbinamenti originali e interessanti per far sposare alla perfezione i pani con altri alimenti e bevande, anche al fine di avere una marginalità ottimale.

Realizzeremo combinazioni nutrienti, sane, stagionali e gustosissime, facilmente replicabili presso il proprio punto vendita.

CUM PANE: GLI ABBINAMENTI MIGLIORI CON LO CHEF

(15 maggio 2019 – 8 ore)

Corso di formazione a cura di *Anna Maria Pellegrino*
e *Luigi Pomata*

Temi:

- La teoria degli abbinamenti: un percorso gastronomico e culturale
- L'abbinamento come consapevolezza e come etica
- Il panificatore come consulente della salute e del benessere
- Prove pratiche e assaggi
- Utilizzo di ingredienti diversi per una marginalità ottimale

Per maggiori informazioni e per prenotare il tuo pacchetto preferito:

La Mia Accademia S.r.l.

Web: www.lamiaccademia.it - E-mail: corsi@lamiaccademia.it - Tel: +39 041 509 85 30