

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?

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%20Mancini_italiano.pdf

[4] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Progetti_comunitari/pays_capable/ricette%20Mancini_francese.pdf

[5] <https://www.youtube.com/watch?v=H7yZuwjqh1Y&t=79s>