

Come preparare un menù vegano

Al via un corso dell'Ascom

Riparte Veg+, il circuito che riunisce i ristoranti che offrono nel loro menu piatti vegani.

Dopo l'esperienza positiva dello scorso anno, che ha visto la partecipazione di 15 ristoranti bergamaschi, Ascom, in collaborazione con Lav – Lega Antivivisezione, riapre le iscrizioni per l'anno 2016. Per aderire al circuito e predisporre un menù o un piatto vegano è necessario partecipare ad uno specifico corso di formazione che si svolge a partire dal 28 ottobre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1). Il corso «Certificarsi Veg +» è organizzato ai massimi livelli e prevede quattro incontri (il 28 ottobre e il 2, 16 e 23 novembre) di tre ore ciascuno. L'obiettivo primario è quello di dare 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 di dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica.



Le lezioni saranno tenute da Sauro Ricci, chef di partita del Joia di Milano, tempio della cucina naturale. Le lezioni daranno indicazioni su come preparare un menù equilibrato, sui principi della scelta vegana, sulle aspettative dei clienti, sulla realizzazione delle ricette e sulla

pasticceria.L'adesione al circuito è gratuita, mentre il corso di formazione è finanziato dal bando formazione della Camera di Commercio di Bergamo. Per i ristoranti già aderenti è previsto un solo incontro di aggiornamento, ancora da definire. Per informazioni, chiamare l'Accademia del Gusto allo 035 4185706 o inviare un'email ainfo@ascomformazione.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA