

**RISTORATORI DI PARMA**  
Club della ristorazione di qualità



Associazione del Commercio  
Turismo e Terziario

## **INVITO**

**SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER CHEF**

### **LA CUCINA MOLECOLARE**

**Intervengono ETTORE BOCCHIA Chef Executive Grand Hotel Villa Serbelloni - Bellagio**

**Professor DAVIDE CASSI Docente di Fisica all'Università di Parma**

**LUNEDI' 6 SETTEMBRE**

**ORE 15.00 presso AUDITORIUM SCUOLA DI CUCINA ACADEMIA BARILLA**

**Largo Pietro Calamandrei 3/a – c/o Barilla Center - Parma**

La tecnica di cucina è in continua evoluzione, sia dal punto di vista tecnologico che dal punto di vista della conoscenza e comprensione delle diverse reazioni chimiche della materia prima alimentare, dei procedimenti di trasformazione e dalla necessità di prestare maggiore attenzione alle esigenze dei consumatori per alimenti e portate equilibrate anche dal punto di vista nutrizionale.

Il seminario sarà l'occasione per vedere dal vivo le applicazioni pratiche della innovativa tecnica di trasformazione delle materie prime, fondata e praticata in base ai principi della fisica molecolare.

**La partecipazione all'incontro è gratuita** e aperta a tutti gli chef curiosi di apprendere le novità che stanno avanzando nel nostro settore.

Grazie all'ospitalità di Academia Barilla terremo il seminario nella splendida cornice della nuova Scuola di Cucina, a due passi dal centro di Parma e con ampia disponibilità di parcheggio all'adiacente Barilla Center. L'incontro avrà inizio **alle ore 15.00 con una visita guidata alla nuova Scuola** curata dai responsabili di Academia cui seguirà il seminario in oggetto.

Si tratta dunque di un'occasione unica nel suo genere certamente da non perdere.

Considerata l'importanza dell'evento è necessario dare conferma della partecipazione all'incontro rispedendo compilata la scheda in fondo pagina .

**Ai presenti sarà consegnato l'attestato di partecipazione.**

Ringraziando per l'attenzione ed in attesa di incontrarci, porgiamo distinti saluti

Il Coordinatore Ristoratori di Parma  
Stefano Cantoni

Antonio Di Vita  
Presidente Ristoratori di Parma

**Segreteria organizzativa: Fiepet Confesercenti Parma – Tel.0521-382611 –348-7119173**

**Compilare e spedire via Fax al n° 0521-382638**

Denominazione Ristorante..... Via.....n°.....  
Città.....tel..... fax..... mail.....  
**Aderisce al seminario gratuito "La Cucina Molecolare".** Partecipano n° .....persone  
(Indicare nome e cognome).....

Timbro e firma

**Confesercenti Parma** – Via La Spezia 52/a – 43100 Parma – Mail: [infoconfesercenti@confesercentiparma.it](mailto:infoconfesercenti@confesercentiparma.it)  
[www.confesercentiparma.it](http://www.confesercentiparma.it) – Ristoratori di Parma: [www.parmacucina.com](http://www.parmacucina.com) – fax 0521-382638