



Federazione Italiana Esercenti  
Pubblici e Turistici

Aderente alla



Via La Spezia 52/1A – 43100 Parma  
Tel. 0521/382611 – Fax 0521/382638  
[www.confesercentiparma.it](http://www.confesercentiparma.it)

**Lunedì 28 Maggio 2012 - Dalle 14.00 alle 18.00**

**ACADEMIA BARILLA**

**L.go Calamandrei 3/a – Barilla Center**

**Parma**

**I Ristoratori di Parma**, nell'ambito delle periodiche iniziative per divulgare l'innovazione nella ristorazione, sono lieti di invitarTi a partecipare al seminario gratuito di aggiornamento con il noto Chef Fabio Tacchella.

**Preparazioni che incantano: quando semplicità e meraviglia si incontrano**  
**MATERIALI E TECNICHE INNOVATIVE**

**CORSO DI AGGIORNAMENTO**

Introduzione ad una cucina sana, creativa e senza sprechi con

**lo Chef**

**Fabio Tacchella**

**In collaborazione con Decorfood Italy e Ristoratori di Parma**

**Presentano**

**LO ZIMOLO**, il nuovo ingrediente per la ristorazione professionale

**CARTA FATA**, tecnica di cottura per migliori prestazioni

- SAPORI E BENESSERE
- PRATICITA' E RICERCATEZZA
- OTTIMIZZAZIONE DEL FOOD COST

- E se le tecniche innovative fossero anche le più semplici?

- E' possibile utilizzare le migliori materie prime e risparmiare?

- Si può in poco tempo valorizzare la presentazione dei piatti, rispettando i principi nutritivi degli alimenti e preparando cibi gustosi e leggeri?

Fabio Tacchella presenterà ricette e preparazioni interagendo con i partecipanti al corso che potranno porre domande e chiarimenti sia sull'utilizzo del nuovo ingrediente compattante sia per quanto riguarda tempi e risultati offerti dalla tecnica di cottura in "carta fata". Ai partecipanti sarà fornito il materiale didattico e le ricette.

**PER REGIONI ORGANIZZATIVE DOBBIAMO AVERE LA CONFERMA DELLA SUA PARTECIPAZIONE, GRAZIE.**

Nome esercizio pubblico: \_\_\_\_\_

Numero partecipanti: \_\_\_\_\_

Recapito telefonico: \_\_\_\_\_

**Inviare fax allo 0521- 38.26.38 ovvero e-mail a : [stefanocantoni@confesercentiparma.it](mailto:stefanocantoni@confesercentiparma.it)**