

# RISTORAZIONE SOSTENIBILE

## Buone pratiche, Ingredienti, Territorio

**Seminari formativi gratuiti per gli operatori della ristorazione e dell'enogastronomia dell'Appennino toscano-emiliano**

**Martedì 12 marzo 2024 - dalle 16,00 alle 17,30**

**0** Presentazione del progetto "Network dei ristoranti della biosfera", concorso enogastronomico **UPVIVIUM**, ciclo dei seminari formativi. Online su Zoom e diretta social.

**Martedì 26 marzo - dalle 16,00 alle 17,30**

**1** Verso il "rifiuto zero": Soluzioni per avere sempre più acqua di rete ai tavoli.

**Martedì 2 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**

**2** Focus su vasocotture e tecniche di cotture a basse temperature per alimenti.

**Martedì 9 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**

**3** Focus su tecniche di essiccazione di ingredienti naturali e tecniche di sottovuoto per la conservazione degli alimenti.

**Martedì 16 aprile - dalle 16,00 alle 17,30**

**4** Ingredienti a Km 0 - Focus su funghi spontanei freschi e conservati come promotori gastronomici di un territorio

**Martedì 7 maggio - dalle 16,00 alle 17,30**

**5** Non chiamarmi *doggy-bag*: soluzioni per ridurre gli avanzi in sala e dare un servizio ai clienti

**Martedì 21 maggio - dalle 16,00 alle 17,30**

**6** Ingredienti a Km 0 - Focus sul Farro: ingrediente base, sempre attuale, per antiche emozioni in cucina

### **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA**

È possibile partecipare anche a un singolo incontro.

I seminari si possono seguire in **presenza** o in **diretta zoom**.

Seguire **almeno 1 seminario formativo** da il diritto di partecipare al **network dei "ristoranti della biosfera"**

Al termine di ogni seminario verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

**PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI**

**VAI SUL  
LINK**



<http://tinyurl.com/mrypd59s>

**SCAN  
QR  
CODE**



**SCRIVI A:**

[gae@formafuturo.it](mailto:gae@formafuturo.it)