

COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA

+ INFO



VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

16

NOVEMBRE



16:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO

OPZIONI DI
PARTECIPAZIONE:
ON-LINE E
IN PRESENZA

Sede Didattica
Ingegneria Aula I
Campus
Universitario Parma

RELATORI



Marco Pirotta

Esperto cottura sottovuoto a bassa temperatura, è artefice con i suoi studi e pubblicazioni dell'evoluzione della cottura a bassa temperatura, che rappresenta una soluzione per molti dei problemi della cucina professionale e non in termini di tempi, qualità del risultato, costi. Marco Pirotta è fondatore di CBT e CBTLab Milano.



Prof. Pietro D'Alessio

Professore presso l'Università di Parma del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Dottore in Scienze Gastronomiche è Presidente dell'Associazione Gastronomi Professionisti (AGP).

ISCRIZIONI ENTRO:
VENERDI 12 NOVEMBRE ORE 13:00

REGISTRATI QUI

INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar