



Food & Supplement
COOKING ACADEMY

la Scienza della Nutrizione

prossimo appuntamento Padova - 21 e 22 marzo 2015

MATERIE PRIME...UN PATRIMONIO DA PRESERVARE

- Analisi di alcune filiere alimentari
- Valutazione della conservazione delle molecole bioattive e biofunzionali: descrizione degli appropriati metodi di cottura per la conservazione
- La stagionalità e la localizzazione geografica: l'esempio delle prime colazioni
- Menù di riferimento per la Cucina stagionale e valorizzazione dei principi nutritivi trattati.



Dott. Attilio SPECIANI
Medico Chirurgo, specialista in
Allergologia e Immunologia
Clinica, Direttore Eurosalus.com



Chef Andrea RIBALDONE
Chef noto per la massima
valorizzazione del valore
nutrizionale dei cibi



**CON LA PARTECIPAZIONE
STRAORDINARIA DI**
Beppe BIGAZZI
Giornalista e gastronomo
di fama nazionale

Weekend di lezione Sabato h 9.30 -18.30 e Domenica h 9.30 - 13.30 e degustazione dei menù
Per iscrizioni e pagamenti telefonare e contattare CNM ITALIA Tel. 049/9080654 - info@cnmitalia.com
www.foodandsupplementcookingacademy.com

