



Buon Compleanno **LABORATORIO APERTO**

20 aprile 2024



Il 9 maggio termina l'Anno europeo delle competenze, proclamato dall'Unione europea per rilanciare l'importanza delle **formazione** quale elemento decisivo per cogliere le opportunità offerte dalla transizione verde e digitale.

Al Laboratorio Aperto festeggia il suo secondo compleanno celebrando e dedicando il programma alle numerose e imprescindibili competenze e professionalità presenti nell'ambito della cultura e dell'eccellenza agroalimentare.

PRENOTA



**ore 10, Sala Show Cooking, Piazzale della Pace 1
GLUTEN FREE SENZA RINUNCE**

Show Cooking a cura di Parma Quality Restaurants

Michele Buia, chef della Trattoria il Cortile di Parma, realizzerà durante uno show cooking il Morbido ai Carciofi, fondata al Parmigiano e Sbrisolona salata al Pistacchio, uno dei piatti del menu del suo ristorante da sempre attento alle persone intolleranti o allergiche al glutine. Per capire come adattare la proposta ristorativa a nuove richieste sia una sfida importante e fondamentale per il mestiere del ristoratore.

ore 10.30 e ore 16, Laboratorio Aperto

NÉ APPLAUSI, NÉ ALLORO. OGNUNO IN FONDO FA IL PROPRIO LAVORO

Laboratorio per bambini da 5 a 10 anni a cura dei Musei del Cibo di Parma

Ti sei mai chiesto quante persone lavorano ogni giorno perché il cibo arrivi sulle nostre tavole? Un laboratorio per scoprirlo insieme! Aiutati da un racconto e da semplici esperimenti e divertenti attività andremo alla scoperta dei tanti e più particolari.

ore 11.00, Laboratorio Aperto

AL FUOCO!

VIAGGIO MULTICULTURALE SUL CORRETTO UTILIZZO DEL PEPPERONCINO

Seminario e degustazione guidata a cura di Associazione Gastronomi Professionisti

Giuseppe Salvatore Paladino e Giorgio Maria Zinno, soci di AGP, condurranno il pubblico in un viaggio attraverso i secoli per scoprire come questa spezia ha plasmato le tradizioni culinarie e culturali nonché le competenze di popoli in tutto il mondo.

**ore 18, Sala Show Cooking, Piazzale della Pace 1
PANIFICATORI NON SI NASCE... SI DIVENTA?**

Show Cooking a cura di Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

I Maestri Guido Rispoli e Maurizio Bonanomi, membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, terranno una lezione sulla panificazione domestica e forniranno ai corsisti informazioni utili a realizzare in casa il proprio pane quasi perfetto, svelando segreti e buone pratiche che ogni giorno utilizzano con competenza nel proprio lavoro!

