

ELEMENTI DI ENOGASTRONOMIA: I SAPORI TIPICI DEL TERRITORIO - IL RISO

Numero Corso:	13
Operatore e sede del corso:	Nome: DIDAFORM Indirizzo: VIA XX SETTEMBRE, 17 Comune: 13011 BORGOSIESIA (VC) Telefono: 0163-25678 Fax: 0163-208931 Posta elettronica: borgosiesia@didaform.org
Orario:	Serale
Durata in ore:	22
Giorni settimanali di impegno:	1
Costo:	Costo complessivo: 227,70 € Quota a carico della Provincia: 182,16 € Quota a carico del partecipante: 45,54 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	20 posti totali 20 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Il corso e' rivolto a coloro che apprezzano i sapori tipici del territorio e che vogliono approfondire la cultura del riso e migliorare le proprie competenze per prepararlo al meglio, mantenendo le caratteristiche qualitative. Le lezioni si divideranno in teoriche e pratiche, con l'inserimento di dimostrazioni circa la preparazione dei piatti. L'allievo sara' in grado di riconoscere le caratteristiche alimentari, ne conoscerà il ciclo di produzione e le tipologie. Inoltre verra' a conoscenza dell'importanza degli abbinamenti, offrendo gradevoli spunti e idee per incentivare la ricezione turistica nel territorio.