

Organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticceri all'istituto alberghiero

Marsala, un corso dedicato ai menù di mare

MARSALA

L'Associazione Cuochi e Pasticceri di Trapani ha organizzato un corso dal titolo «L'esaltazione dell'umami e l'attenzione all'indice glicemico nella realizzazione di un menù gourmet di mare». Il corso si è svolto presso l'Istituto Alberghiero Damiani di Marsala, grazie anche alla collaborazione della ditta Pa Group che ha fornito tutte le materie prime per l'esecuzione dei piatti.

In cattedra lo chef Angelo Biscotti, executive chef in **Cast** alimenti esperto di cucina nazionale, internazionale, di cucina creativa vegetariana e salutistica, sostenitore convinto della Dieta Mediterranea.



I docenti. Angelo Biscotti e Rocco Di Marzo

Un'occasione di incontro importante per i professionisti del nostro territorio, momento di confronto e di crescita, in un percorso guidato dal sapere e dall'esperienza di un grande chef del calibro di Angelo Biscotti.

«Bisogna sempre coniugare il lavoro alla formazione - sostiene Biscotti - per rimanere al passo con i tempi e crescere sempre per ottenere i risultati migliori». «Siamo sempre molto felici ed orgogliosi - ha dichiarato il presidente Rocco Di Marzo - di poter organizzare momenti di incontro e formazione come questo che risultano di grande stimolo e crescita per tutti noi». (*FTAR*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176