



# La cucina del recupero



INIZIO CORSO: giovedì 30 gennaio 2025

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Il cibo avanzato ha il suo fascino; certo, per lo più nascosto. Si ricollega a un'antica attenzione, ora riscoperta, per tutto ciò che viene lasciato nel piatto, oppure dimenticato in frigorifero o in dispensa e che non va buttato ma riusato: polpette di bollito, torte di pane o zuppe di pesce, sono ricette nate tutte con un unico scopo, ovvero non buttare via il cibo lasciato da parte.

Il corso, tenuto da **Massimo Spallino**, talentuoso chef e patron del ristorante Alla Vecchia Stazione di Canove di Roana, permetterà di attingere a **idee originali per riutilizzare il cibo avanzato, variando gli ingredienti, ottimizzando la spesa, senza rinunciare al gusto in tavola.**

## Obiettivi:

Il corso fornirà idee, consigli e tecniche anti-spreco, in grado anche di recuperare il cibo in eccesso e trasformandolo in nuova materia prima per la preparazione di gustosi piatti.

## Contenuti:

Esecuzione di alcune ricette che mirano a non sprecare materia prima o a recuperarla, nel caso sia in eccesso.

## Calendario

**Giovedì 30 gennaio 2025**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 23 gennaio 2025.

## Destinatari:

Un corso per tutti gli amanti di una cucina sana, rispettosa della natura e attenta alla sostenibilità.