



FILIERA ECO - ALIMENTARE

progetto finanziato con il contributo di



fondazione
cariplo

Nuovo approccio gastronomico alla gestione delle carni di selvaggina

Martedì 22 marzo 2016, ore 14.15

chef Marco Sacco

Istituto Alberghiero Mellerio Rosmini di Domodossola

Lo **chef pluristellato Marco Sacco** terrà una lezione pratica **esclusivamente per gli iscritti** del corso teorico-pratico di formazione per ristoratori, cuochi e operatori alberghieri organizzato all'interno del **Progetto Filiera Eco-Alimentare**.

Il corso si propone, con questo importante intervento, di fornire agli operatori alcune possibili chiavi tecniche di interpretazione e re-interpretazione della cucina tradizionale attraverso alcune delle migliori **ricette con selvaggina**.



Marco Sacco è oggi considerato un maestro della cucina tradizionale utilizzando i molti e particolarissimi prodotti locali che, con genio ed estro, sa interpretare in modo straordinariamente innovativo.

ASSOCIAZIONE ARS.UNIVCO

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) – Tel. 0324.482.548 - Mail: segreteria@univco.it

Con il patrocinio di:

