

22 Ottobre 2019

## **All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg**

Appuntamento per 4 giovedì dal 7 fino al 28 novembre. Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito



Per i ristoratori che vogliono imparare le nuove tendenze e i segreti dalla cucina “green” Ascom Formazione organizza il corso “La cucina Veg+”. Il corso si svolge all’Accademia del Gusto di Osio Sotto a partire dal 7 fino al 28 novembre, per quattro giovedì dalle ore 15 alle 18, ed è aperto a tutti i gestori di locali. Per gli associati Ascom è gratuito. Nel corso dei quattro incontri si ha l’opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo si acquisiscono le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell’estetica. Partecipando, i ristoranti associati ad Ascom potranno avvalersi della certificazione Veg +.

Il corso fa parte della campagna “Veg+-Cambia Menù” di Ascom Bergamo Confcommercio e Lav che sensibilizza il mondo della ristorazione bergamasca alla proposta di piatti sostenibili e ‘green’.

La campagna, creata nel 2014, mira a creare un circuito sempre più ampio di locali a Bergamo e in provincia dove le persone che seguono una dieta vegetariana e coloro che desiderano avvicinarsi a questo stile alimentare per la prima volta possono trovare proposte di qualità dedicate.

Aderire al progetto Veg+ è gratuito e prevede che i ristoratori aderenti al circuito propongano nella loro “carta menu” almeno quattro portate vegane, preparate quindi al 100% con ingredienti non animali. I ristoranti che partecipano vengono resi riconoscibili mediante una vetrofaneria di colore verde, con la scritta “Veg+”; nell’elenco figurano alcune delle cucine bergamasche più famose.

Per iscriversi al corso: Ascom Formazione: tel. 035.4185706/707 – [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it). Per informazioni e per aderire alla campagna “Veg+”: Alessandro Rota tel. 035.41.20.135 – [mail alessandro.rota@ascombg.it](mailto:alessandro.rota@ascombg.it).