



# *Alla scoperta di una nuova cultura alimentare*



## **SEMINARIO DI NUTRIZIONE E BENESSERE APPROFONDIMENTI PER APPASSIONATI**

**OBIETTIVI:** durante il seminario si apprenderà come realizzare dei piatti totalmente privi di derivati animali, golosi ed accattivanti che stupiranno la vostra famiglia e i vostri ospiti.

**CONTENUTI:**

- *I MILLE EROI: I CEREALI*
- *ALLA RISCOPERTA DEI LEGUMI.*
- *LE PROTEINE ALTERNATIVE*
- *LA PASTICCERIA 100% VEGETALE*

**DATE E ORARI:** 16 ore, 4 ore per incontro, 18/04/2019, 02/05/2019, 23/05/2019 e 06/06/2019 dalle 14.00 alle 18.00

**SEDE:** Sades Impianti srl – Via Caduti 14 settembre 1944, 5 – 32100 Belluno

**RELATORE:** Silvia Cappellazzo, chef, docente e consulente di cucina naturale vegetale.

**FINANZIAMENTO:** L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

**ISCRIZIONE:** Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a [formazione@ascombelluno.it](mailto:formazione@ascombelluno.it) o via fax al nr. 0437 215281

**ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale**

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

**Telefono** 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

**Email** [formazione@ascombelluno.it](mailto:formazione@ascombelluno.it) - **PEC** [formazione.bl@confcommerciopec.it](mailto:formazione.bl@confcommerciopec.it) - **Internet** [www.formazione.ascombelluno.it](http://www.formazione.ascombelluno.it)