

COOKING SHOW SCIENTIFICI



L'interesse delle persone verso i principi della **corretta alimentazione** cresce insieme alla necessità di conoscere ricette e metodi di cottura funzionali che coniughino **praticità, gusto, benessere e sostenibilità**.

A questo scopo, Madegus propone l'ideazione e la realizzazione di show cooking durante i quali uno chef professionista sarà accompagnato da un nutrizionista o docente universitario esperto in discipline inerenti alla scienza degli alimenti (chimica degli alimenti, microbiologia, tecnologia, ecc.). Grazie ad un approccio divulgativo innovativo sarà facile comprendere i principi necessari per comporre piatti bilanciati, che seguano le linee guida della Dieta Mediterranea, includendo l'utilizzo di ingredienti di stagione e facilmente replicabili.

OBIETTIVI

- migliorare la consapevolezza sull'importanza della corretta alimentazione
- applicare i principi di corretta alimentazione in cucina
- scoprire metodi di cottura pratici e veloci
- scoprire i "segreti" degli ingredienti di stagione

CONTENUTI

- i cinque colori di frutta e verdura
- lo zucchero tra salute e gusto
- il sale nella dieta
- la scienza in cucina con i legumi
- la scienza in cucina con il pesce
- alimentazione e sostenibilità ambientale
- alimentazione e smart working
- chimica del gusto nell'alimentazione quotidiana
- Tecniche di cottura e uso degli strumenti in cucina

(Gli argomenti possono essere personalizzati in base alle esigenze)

DESTINATARI

- personale aziendale
- gruppi privati

DOCENTI

- chef
- nutrizionisti
- docenti universitari

MODALITÀ

- in presenza
- videoconferenza sincrona

DURATA

- minimo 1,5 h

Madegus non ha un catalogo di corsi confezionato, ma propone ai clienti un approccio *sartoriale*: costruiamo insieme a voi un'esperienza unica.

Contattaci per costruire la tua esperienza personalizzata!
info@madegus.com

www.madegus.com

