



Assipan Confcommercio propone un corso di aggiornamento per i ristoratori

«Il pane nella ristorazione: farine, impasti e panificazione» si terrà lunedì 16 aprile alle 15,30 presso Etna Food Academy, la palestra gastronomica di piazza Ogninella 12 a Catania

Un momento di confronto, per andare alla riscoperta dei profumi di un tempo e riportarli nella ristorazione di oggi, tra esperti del settore:

Salvatore Normanno, presidente regionale Assipan Confcommercio

Giusy La Cava, presidente provinciale Assipan Confcommercio Catania

Paolo Guarnaccia, Dip. Agricoltura, Alimentazione - Ambiente Università degli Studi di Catania

Franco Distefano, proprietario Molino Soprano

Giorgio Minardo, imprenditore pastificio artigianale

Seguirà un cooking show a cura dei Maestri panificatori Fabio Mollica e Vito La Magna

Evento promosso da FIPE Confcommercio Catania

