



pasticcera.

I corsisti, opportunamente seguiti da docenti specializzati, hanno potuto sperimentare e applicare le tecniche di produzione nelle varie fasi di preparazione, confezionamento, decorazione di piatti e di dolci della cucina e della gastronomia tradizionale.

Con l'intento di generare interesse e soddisfazione, il corso è servito soprattutto a incrementare le conoscenze gastronomiche già possedute dagli utenti i quali si sono entusiasticamente cimentati in nuove scoperte culinarie. I contenuti didattici, infatti, hanno consentito loro di acquisire nuove abilità e di appren-

dere quali sono i materiali da impiegare, gli strumenti da utilizzare e i piatti da elaborare. Dagli antipasti ai primi, dai secondi ai dolci e ai dessert, gli allievi hanno avuto modo di scoprire i metodi per l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti e per il mantenimento dei loro sapori originali.

Al di là dell'idea piacevole e divertente racchiusa in questo progetto, non è detto che i partecipanti, che hanno acquisito anche un pizzico di formazione professionale, non possano scoprire, nell'arte della gastronomia l'hobby o, perché no, la professione della terza età.



**HOTEL ★★★
RISTORANTE**

Remigio I°

S. GIACOMO - MONTE PISELLI (TE) ☎ 0861/930123

A 1150 METRI s.l.m.

