



## Coop & Food

### Presentazione

Irecoop Veneto, ente di formazione del sistema cooperativo (Confcooperative Veneto), organizza corsi di cucina, aperti al pubblico, finalizzati a valorizzare i prodotti di qualità delle cooperative agroalimentari del Veneto. Uno chef professionista intratterrà il pubblico con trucchi, curiosità e soprattutto con la degustazione dei piatti. I corsi di cucina saranno gestiti da Irecoop Veneto in collaborazione con Ristorazione Galileo e Spazio Autuori con la Chef Stefania Autuori. L'obiettivo è quello di formare ad una cucina sana, attenta alla qualità e . . .di gusto!!

### Durata

3 ore per corso

### Destinatari

Potranno partecipare tutti le persone interessate ad apprendere idee per creare in cucina ricette gustose e adatte a tutte le esigenze.

### Temi trattati

Si tratteranno i temi legati alla cucina vegana e vegetariana, gluten free, cucina a impatto 0, fritto e dolcemente fritto, pesce povero ,formaggi e carni. Tutte le ricette saranno degustate durante la serata e verrà consegnato per ogni corso una dispensa dettagliata di tutte le ricette proposte.

### Contenuti

- ✓ **24 Marzo 2015 19.30 – 22.30 VEGANO: naturale si ma con gusto!**  
Filosofia alimenti e benefici di una cucina al verde. Preparazione e degustazione di 6 ricette preparate dalla Chef.
- ✓ **27 Marzo 2015 19.30 – 22.30 VEGETARIANO: ne carne ne pesce.**  
Degustazione di 6 ricette preparate dalla Chef.
- ✓ **31 Marzo 2015 19.30 – 22.30 GLUTEN FREE: se non ti tollerassi?**  
Ricette dall'antipasto al dolce in assenza di glutine.
- ✓ **10 Aprile 2015 19.30 – 22.30 CUCINA A IMPATTO ZERO: gli scarti di gusto.**  
Ricette gustose con foglie, bucce, torsoli, ritagli di carni e pesci.
- ✓ **17 Aprile 2015 19.30 – 22.30 FRITTO e dolcemente fritto.**
- ✓ **21 Aprile 2015 19.30 – 22.30 PESCE POVERO:** proposte eleganti per pesci a buon mercato
- ✓ **24 Aprile 2015 19.30 – 22.30 STREET FOOD:** cibo da passeggio.  
Polpettine, Panini, arancine, mozzarella in carrozza etc. .
- ✓ **28 Aprile 2015 19.30 – 22.30 FORMAGGI DOP:** dall'antipasto al dolce.  
Ricette in degustazione e accompagnamento di confetture.
- ✓ **5 Maggio 2015 19.30 – 22.30 FINGER FOOD:** piccoli bocconi in degustazione.  
Cucina design dall'antipasto al dolce

I corsi saranno attivati al raggiungimento minimo di 20 partecipanti.

### Sede corso

Ristorazione Galileo Via San Marco 14 35129 Padova.

### Attestato

La presenza ad almeno il 90% del monte ore, consentirà il rilascio dell'**attestato** di frequenza.



#### Tariffa individuale

È possibile iscriversi a più moduli di cucina, indicando nella scheda di adesione le preferenze. Di seguito i pacchetti promozionali:

**80,00 € + IVA** per associati a Confcooperative per **1** corso di cucina

**145,00 € + IVA** per associati a Confcooperative per **2** corsi di cucina

**210,00 € + IVA** per associati a Confcooperative per **3** corsi di cucina

**260,00 € + IVA** per associati a Confcooperative per **4** corsi di cucina

#### Adesioni

Si richiede la compilazione dell'apposita **scheda di adesione** da inviare a Irecoop Veneto al numero fax 049 8076136 o all'indirizzo e-mail [p.spinuso@irecoop.veneto.it](mailto:p.spinuso@irecoop.veneto.it)

#### Pagamento

Il **versamento** deve essere effettuato **solo dopo conferma di avvio** da parte di Irecoop Veneto esclusivamente tramite bonifico bancario intestato a Irecoop Veneto su Banca Etica IBAN IT15J0501812101000000115513 con causale: *codice indicato al momento della conferma - Cod. Fisc. e denominazione impresa*

#### Condizioni generali

La prenotazione dei posti si intende confermata al momento del ricevimento da parte di Irecoop Veneto (via e-mail o fax) dell'allegata scheda di adesione, compilata in ogni sua parte.

L'ammissione in aula è subordinata all'inoltro presso Irecoop Veneto (via e-mail o fax) di copia della ricevuta del versamento effettuato.

In caso di ritiro del partecipante a corso già confermato, Irecoop Veneto sarà autorizzato ad emettere fattura per l'intera quota di partecipazione del corso, garantendo al cliente il diritto ad ottenere il materiale didattico distribuito durante il corso dell'attività formativa ed a recuperare le attività formative presso una edizione successiva del medesimo corso o di altro corso equivalente.

Per esigenze di natura organizzativa e didattica, Irecoop Veneto si riserva la facoltà di annullare, rinviare o modificare la sede e le date dei corsi programmati nel caso non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti. Ogni variazione sarà tempestivamente segnalata alle aziende e ai partecipanti già iscritti relativamente ai quali si provvederà alla restituzione delle quote eventualmente già versate.

Per coloro che effettueranno ore di assenza sarà previsto un recupero individualizzato a pagamento o attraverso la partecipazione a successivi corsi analoghi nel caso di obbligo di raggiungimento di un monte ore di frequenza obbligatoria, con relativo adeguamento economico.

#### Per informazioni

**Paola Spinuso - Irecoop Veneto**  
tel 049 80 76 143 - fax 049 80 76 136  
e-mail [p.spinuso@irecoop.veneto.it](mailto:p.spinuso@irecoop.veneto.it)

#### SPONSOR



SPAZIO  
**AUTUORI**



disegniamo insieme a te il futuro