



**Investiamo nel vostro futuro**

**PROGETTO FORMATIVO FINANZIATO**

**“LA TAVOLA COLORATA: CORSO SULLA CONTAMINAZIONE DELL'ARTE CULINARIA”  
(Rif. PA 2008-68/PR GP N.84 DEL 12/02/2009)**

**Obiettivi:**

Orientare le iniziative di formazione continua verso temi chiavi per l'innovazione tecnologica ed organizzativa del tessuto produttivo regionale e locale, indirizzandole, in particolare, allo sviluppo nelle imprese di competenze e di figure professionali capaci di gestire e implementare i risultati della ricerca e le attività di trasferimento tecnologico.

**Contenuti principali:**

Progettare un menù “contaminato”

Il mercato gastronomico mondiale delle mescolanze: Londra, Parigi, Berlino, New York

Piccolo viaggio nei sapori globali

Cenni sulla cucina francese e sulla sua influenza storica su Parma

I salumi europei (tedeschi, spagnoli, austriaci,...)

Formaggi europei (svizzeri, olandesi, greci,...)

Cenni sulla cucina cinese-cantonese

Cenni sulla cucina indiana

Cenni sulla cucina giapponese e sui metodi realizzativi

Cenni sulla pasticceria araba

Parma incontra i sapori della Francia

Parma e i sapori esotici della Cina (cucina cantonese)

Salumi e i formaggi di Parma si sposano con i prodotti europei

Le principali fonti informative presenti su internet in merito alle ricette internazionali e alla cucina contaminata

**Metodologie:**

Lezioni frontali di gastronomia, con attività pratica degli studenti, in aula attrezzata per la cucina

**Destinatari:**

Il corso prevede **14 partecipanti, titolari dipendenti e collaboratori di PMI del settore del commercio e del turismo** ubicate nelle Valli del Taro e del Ceno e della Provincia di Parma.

**Sede:**

La sede sarà definita contestualmente all'avvio del corso.

**Durata ed avvio del corso:**

Il corso prevede **36 ore**.

L'avvio del corso è previsto non oltre il 04/05/2009. Il calendario è ancora in fase di definizione.

**Condizioni di partecipazione:**

Il percorso formativo è **completamente gratuito**.

Al termine sarà rilasciato un **Attestato di Frequenza**.

**Docenti:**

I docenti sono esperti che operano nei settori di riferimento, in particolare si usufruirà della collaborazione di Net Com S.r.l.

**Le pre-iscrizioni sono già aperte presso gli uffici di Net.com srl Salita Nazario Sauro, 6 43053 Borgo Val di Taro (PR) – 0525/ 921 000 e-mail: [info@netcomsrl.com](mailto:info@netcomsrl.com) e c/o Iscom via Abbeveratoia 67/c**

