

# GATE & GUSTO

I.M.A.H.R.  
International Maître  
Association Hotel  
Restaurant

22 23 24

Marzo 2020

ENTE FIERA FOGGIA

FIERAGATE.IT

#FIERAGATE10

**MARTEDÌ 24/03/2020**

**CORSO DI CUCINA FLAMBÈ:** CUCINA DI SALA

- LA COTTURA IN SALA "IL FLAMBÈ" (la fiammeggiata durante e a fine cottura)
- LE TECNICHE D'IMPATTO E SCENOGRAFICHE

**LE GARE NEI BAR:** L'ARTE DELLA MISCELAZIONE

- TECNICHE
- SHAKERARE
- GARE ED ESIBIZIONI

**MISE EN PLACE:** LA TAVOLA INVITANTE

- CONOSCERE LE TECNICHE
- DIMOSTRAZIONI ED ESIBIZIONI

**GARE DI CUCINA INNOVATIVA:** ARMONIA TRA GUSTI E SAPORI E SCENOGRAFIA NEL PIATTO

- RICERCA DELLE MATERIE PRIME
- LIMITE TRA L'AZZARDO E L'INNOVAZIONE

**AVVICINAMENTO AL VINO: DALLA VITE AL VINO ED ALLE BOLLICINE**

- TECNICHE DI APPROCCIO
- RICONOSCIMENTO DELLE PRODUZIONI
- LA SCIABOLATA

IL PRESIDENTE **FRANCESCO VACCARELLA**