



Terre e Sole
Mediterraneo
Food Festival

PROGRAMMA I.M.A.H.R.

International Maître Association Hotel Restaurant

DOMENICA 18/10/2020

GARA DI CUCINA FLAMBE': CUCINA DI SALA

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

LE GARE NEL 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 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



Terre e Sole
Mediterraneo
Food Festival

PROGRAMMA I.M.A.H.R.

International Maître Association Hotel Restaurant

DOMENICA 19/10/2020

GARA DI CUCINA FLAMBE': CUCINA DI SALA

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

LE GARE NEL 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 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



Terre e Sole
Mediterraneo
Food Festival

PROGRAMMA I.M.A.H.R.

International Maître Association Hotel Restaurant

DOMENICA 20/10/2020

GARA DI CUCINA FLAMBE': CUCINA DI SALA

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

LE GARE NEL 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 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**