



Federercaccia
Sezione Provinciale di Brescia

CORSO per **IL TRATTAMENTO E LA PREPARAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA**

MAGGIO 2018
Sede del corso Fidc Cossirano

Il corso si svolgerà in tre serate:

1^ SERATA	2^ SERATA	3^SERATA
Nozioni base sulla pulizia, conservazione e frollatura della selvaggina	Proprietà delle carni	Piccola selvaggina: conoscenza delle proprietà nutritive
Sezionamento e riconoscimento dei tagli e le loro caratteristiche	Preparazione di piatti a base di capriolo e cinghiale	Conoscenza delle caratteristiche delle carni
Preparazione e valorizzazione delle carni	Degustazione dei piatti preparati dallo Chef	Preparazione di piatti a base di piccola selvaggina con ricette alternative alla tradizione
Degustazione dei piatti preparati dallo Chef		Degustazione piatti preparati dallo Chef

Iscrizioni aperte

Quota di partecipazione
100,00 euro per i soci Federercaccia,
120,00 euro per i non soci Federercaccia
Corso a numero chiuso di partecipanti
Termine iscrizioni 11 Maggio 2018

Info e iscrizioni
Federercaccia Brescia, Centro S. Filippo,
Via Luigi Bazoli 10, Brescia
Telefono: 030 2411472 Fax: 030 2411466
E-mail: fidc.brescia@fidc.it oppure
