



## **INCONTRI CON LO CHEF**

**STAND TRE SPADE**

**PAD. 5 - STAND C6**

**VENERDI' 23 MARZO ORE 10-12 e ORE 14.30-16**

**SABATO 24 MARZO ORE 13-15.30**

**DOMENICA 25 MARZO ORE 10-12 e ORE 14.30-16**



**LO CHEF RICCARDO CARNEVALI SARÀ A DISPOSIZIONE  
DI TUTTI COLORO CHE VOGLIONO CONOSCERE I SEGRETI  
DELL'ESSICCAZIONE E DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO**

Consigli pratici a tu per tu e idee originali per scoprire che essiccazione e confezionamento sottovuoto non sono solo tra i più sicuri ed economici metodi di conservazione degli alimenti, ma offrono anche spunti innovativi e stimolano la tua creatività in cucina

**TRE SPADE** E' PARTNER UFFICIALE DELLA **FIC** – FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI