

# CORSO di CUCINA VEGANA

**Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50**

Il corso si rivolge a coloro che desiderano avvicinarsi alla cucina vegana per imparare a cucinare piatti sani e veloci, ma che risultino al tempo stesso gustosi e stuzzicanti.

Ogni incontro prevede la preparazione delle ricette proposte, con la partecipazione diretta di tutti gli allievi, oltre alla spiegazione dei principi guida della cucina vegana, affinché si possano conoscere meglio gli ingredienti, i loro valori nutrizionali e il loro utilizzo.

- Ⓛ Durata: 16 ore
- € Costo: 160 €
- ☀ Certificazione: Attestato di frequenza

**Il corso si svolge in collaborazione con la sede provinciale della LAV - Lega Anti Vivisezione Onlus**



Il corso si articola in 4 incontri:

1. ANTIPASTI, FINGER FOOD E APERITIVI
2. PRIMI PIATTI
3. SECONDI PIATTI E PROTEINE
4. PASTICCERIA VEGANA

**ORARI:  
IL SABATO, DALLE 9 ALLE 13**

**INIZIO LEZIONI:**

**13 FEBBRAIO 2016**



**Azienda Bergamasca Formazione  
Centro di formazione professionale di Treviglio  
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio  
tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu  
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 15.30**