

CORSO GLUTEN FREE CON CHEF DOMENICO DELLA SALANDRA E SPIGA EMILIA

16 ORE - SERALE

Prezzo: 240,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il corso è pensato per chi desidera imparare a realizzare piatti gustosi e sicuri **senza glutine**, adatti a chi soffre di celiachia o a chi vuole introdurre nuove competenze nella propria cucina professionale. È rivolto a:

- chi desidera cucinare in modo sicuro e creativo per esigenze personali o familiari;
- professionisti della ristorazione che vogliono ampliare l'offerta del proprio menù con proposte gluten free;
- appassionati di cucina che vogliono sperimentare nuove tecniche e ingredienti.

Obbiettivi del corso

L'obiettivo è fornire conoscenze e competenze per cucinare senza glutine senza rinunciare a gusto e qualità. I partecipanti impareranno a:

- riconoscere e utilizzare correttamente ingredienti e farine gluten free;
- realizzare ricette tradizionali e moderne senza glutine;
 - gestire contaminazioni e rispettare le regole di sicurezza alimentare per celiaci;
 - preparare piatti che uniscono gusto, estetica e leggerezza.

Info e Contatti

0597364350

info@iscom-modena.it

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



Piano didattico

- Introduzione agli alimenti senza glutine e farine alternative
- Tecniche di impasto e preparazioni base
- Pane e lievitati gluten free
- Paste fresche e ripiene
- Dolci e dessert senza glutine
- Norme di sicurezza e gestione contaminazioni
- Prova finale e confronto con il docente

Docenti

Chef Domenico Della Salandra – Fondatore di **Spiga Emilia**, un laboratorio artigianale gluten free nato nel cuore dell'Emilia durante la pandemia e diventato un punto di riferimento nazionale.

Spiga Emilia è celebre per aver riportato in chiave **senza glutine** i piatti simbolo della tradizione emiliano-romagnola, come tortellini, ravioli e passatelli, mantenendo qualità, gusto e artigianalità.

Nel 2022, il progetto è stato inserito da **Forbes Italia** tra le *100 Eccellenze Gastronomiche Italiane*, riconoscendo l'innovazione e la visione di Chef Della Salandra, che unisce radici territoriali, formazione internazionale e grande attenzione alle esigenze alimentari contemporanee.

Modalità di iscrizione

Per riservare un posto basta compilare il modulo di iscrizione e versare un acconto. È disponibile la **rateizzazione del pagamento**.

Un corso unico, che unisce pratica e innovazione, per imparare a cucinare senza glutine con creatività e professionalità, guidati da uno dei protagonisti più importanti del settore.

Ti aspettiamo in cucina!

