



Stand divulgativo fisso:

Allo stand saranno sempre presenti incaricati di Accademia Macelleria Italiana che provvederanno a dare informazioni su:

- Settore Macelleria e Gastronomia in Italia in questo momento storico
- Corrette informazioni su carne, allevamenti e filiera corta
- Informazioni sui corsi in presenza e online organizzati da Accademia

Verranno anche date gratuitamente delle guide realizzate da Accademia per appassionati di carne e cuochi in merito a:

- Come diventare un macellaio professionista (figura del macellaio, mansioni del mestiere e competenze necessarie)
- Come accontentare la clientela moderna (gastronomia e preparazioni di piatti di carne)

Evento live:

Durante l'evento che si terrà sul palco Domenica 6 Marzo provvederemo ad effettuare un mini corso sul Sushi di carne che prevederà:

- 1) Introduzione al Sushi
- 2) Spiegazione degli ingredienti che occorrono e loro caratteristiche
- 3) Preparazione degli ingredienti e delle basi (modalità e consigli)
- 4) Assemblamento e prodotto finale con specifica attenzione alla manualità migliore da utilizzare