



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

L'arte della cucina vegana

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

L'obiettivo del corso è quello di fornire una panoramica di quello che può essere un approccio creativo e moderno alla cucina 100% vegetale. Dopo una breve parte introduttiva e teorica, verranno fornite diverse ricette di base, riadattabili in diversi contesti e con altri ingredienti, in modo da coprire un vasto range di possibili alternative. Questo con lo scopo di fornire non solo nuove skills, ma anche di stimolare e ispirare gli chef nella creazione dei loro piatti con nuovi spunti e idee. Particolare attenzione verrà posta nel risolvere problematiche tecniche legate alla mancanza di alcuni ingredienti largamente usati in un tipo di cucina onnivoro.

Con queste ricette, con il coinvolgimento diretto e pratico dei corsisti, verrà creato un menu completo 100% vegetale dall'antipasto al dolce che verrà assaggiato alla fine della giornata.

Si parlerà di salse, creme, maionesi, gelificanti, gusto umami, proteine e formaggi vegetali, pasta fresca senza uova, risotti e mantecature, basi di pasticceria e altro ancora.

Kurssprache
Italienisch

Beginn
16.05.2024

Ende
16.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
480 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe
Esperti di gusto

Referent/in
Luca Sordi

Gebühr
283 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/larte-della-cucina-vegana-405>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

Kurssprache

Deutsch

Beginn
22.05.2024

Ende
22.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
480 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Experti di gusto

Referent/in
Manuel Marzari

Gebühr
283 € quota di partecipazione

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Cocktail Lab

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Basato sul concetto "ZeroWaste" porteremo il professionista alla scelta di ingredienti utilizzabili al 100%, creando prodotti Home Made che porteranno i nostri Bar Keeper a sfruttare tecniche di cucina per produrre i propri ingredienti fatti in casa, con la quale verranno poi realizzati i drink. Si produrranno gli ingredienti sotto elencati con prodotti naturali, sfruttando un ingrediente per creare più prodotti annullando completamente lo scarto.

Kurssprache

Beginn
24.05.2024

Ende
24.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
480 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Via Macello 59 Via Macello 59

Zielgruppe

Experti di gusto

Referent/in

Stefano Urru

Gebühr

322 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/cocktail-lab-395>

Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it

Innovative Snacks für den Barbereich

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

Inhalte:

Poké Bowl

Taboulé

Weißwurst-Chorizo-Spieß



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme

Tortillas

Knödeltapas

Kurssprache

Beginn

27.05.2024

Ende

27.05.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

15:00 Uhr

Endzeit

19:00 Uhr

Dauer

240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Zielgruppe

Geschmacksprofi

Referent/in

Christian Walder

Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

27.05.2024

Ende

27.05.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

14:00 Uhr

Dauer

240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Zielgruppe

Geschmacksprofis

Referent/in

Hannes Andergassen

Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Ansprechperson
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie wissen müssen über Kaffee! Außerdem werden Sie am Nachmittag sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

Kurssprache
Englisch, Italienisch, Deutsch

Beginn
12.06.2024

Ende
12.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
14:00 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Via Macello 59 59a

Zielgruppe
Experten im Geschmack

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
315 € Teilnahmegebühr



Corsi & Percorsi
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Anmeldeschluss

-



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it