

Corso di Cucina e Pasticceria Gluten Free

NOVITÀ 2025

SERALE | 12 ORE

Prezzo: 240,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il **corso serale di Cucina e Pasticceria Gluten Free** è pensato per chiunque desideri scoprire l'affascinante mondo della pasticceria senza glutine, sia che si tratti di un primo approccio, sia per chi voglia perfezionare le proprie competenze in questa cucina innovativa. Non si tratta solo di adattarsi a una dieta priva di glutine, ma di abbracciare un vero e proprio stile di vita che unisce gusto, benessere e ingredienti naturali. Sarà lo **Chef Francesco Favorito**, fondatore della **World Gluten Free Academy** e vero maestro della cucina senza glutine, a guidarvi in questa esperienza unica, condividendo con passione le sue conoscenze e il suo amore per una pasticceria sana, creativa e sorprendentemente deliziosa.

Contatti

*39 059 736 4350 e *39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**).

info@modenacongusto.it



Obiettivo del corso

Il Corso di Cucina e Pasticceria Gluten Free è pensato per fornire agli studenti le competenze essenziali per affrontare con creatività il mondo della cucina senza glutine. Durante il percorso, i partecipanti acquisiranno le tecniche fondamentali e le conoscenze necessarie per affrontare con sicurezza e creatività ogni aspetto della cucina senza glutine, imparando a preparare piatti sani, gustosi e adatti a ogni esigenza alimentare. Dalle basi alle tecniche avanzate, ogni lezione offre una panoramica pratica per preparare piatti sani, gustosi e innovativi. Alla fine del percorso, i partecipanti saranno in grado di creare ricette raffinate che uniscono benessere e sapore, padroneggiando i principi della cucina gluten free. Un'opportunità imperdibile per imparare a preparare dolci e primi piatti eleganti e salutari, **senza mai rinunciare al piacere del palato.**

Durata e programmazione

Il corso ha una durata complessiva di 12 ore, suddivise in sessioni progettate per garantire un apprendimento completo ed efficace. Il corso si compone di tre incontri, che si svolgeranno dal mercoledì al venerdì, con una durata complessiva di quattro ore per ciascun incontro.

