

Re.Na.I.A. è lieta di ringraziare ORVED per il corso di aggiornamento “La cottura in Sottovuoto”, tenutosi presso la sede di Musile di Piave nei giorni 26-28 Aprile 2017, rivolto ai nostri docenti di laboratorio di enogastronomia.

Per i 30 I. T. P. partecipanti al corso è stata una straordinaria opportunità di crescita professionale. Un approccio alla continua sperimentazione e divulgazione della tecnica della conservazione e cottura in sottovuoto. Con l'auspicio che altri nostri docenti in futuro possano beneficiare di questa importante formazione in azienda, rimandiamo al link della pagina [Facebook di ORVED](#)

, nella quale si potranno vedere tutte le foto dell'esperienza vissuta.

[widgetkit id=20]