

Sushi: Historia, Gastronomía, Sabor y Sociedad de un Pop Food Global

SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

10
OCTUBRE



11:30
(GMT-3/ hora argentina)
CUPOS LIMITADOS



zoom

TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA

Un seminario dedicado al sushi, el popular plato japonés derivado de un método tradicional de conservación del pescado, que se ha extendido a otros países en sus numerosas variantes. Estará dictado por Pietro D'Alessio, quien propondrá algunas consideraciones desde el punto de vista italiano.

Disertante



Lic. Pietro D'Alessio

Lic. en Ciencias Gastronómicas (Universidad de Parma). Profesor de "Productos y cocinas del mundo" en la Lic. en Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Parma. Dictó "Metodologías de degustación crítica" e "Historia de productos típicos italianos" en el Máster Cultura, Organización y Comercialización de la Alimentación y el Vino Territorial (COMET), de la Universidad de Parma.

INSCRÍBASE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar
Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |    