



► **ONCE DI SCHOENHUBER FRANCHI:** **UNICO, SOLO, IRRIPETIBILE**



C'è la passione per il design e per l'innovazione nella linea **ONCE by Schoenhuber Franchi**, la collezione di elementi in polistirene per il finger food usa e getta ideata dall'Atelier SF. La garanzia di un prodotto eccellente e di un servizio impeccabile, un ottimo alleato per esprimere al meglio la propria professionalità e offrire il giusto mix tra gusto, estetica e qualità. **ONCE** offre la possibilità di creare architetture di impatto con semplicità e fantasia, giocando con colori e trasparenze, che allo stesso tempo siano funzionali, comode e igieniche. **Schoenhuber Franchi** è al fianco dei professionisti da 100 anni, con la garanzia assoluta del Made in Italy. www.schoenhuberfranchi.com



► **BIO&CHEF:** **CUOCHI E CHEF A SCUOLA DI BIO**

Accademia Bio, la struttura formativa nata dall'accordo tra **Banca Etica e FederBio**, in collaborazione con **Enaip Veneto**, dà il via al corso dedicato ai professionisti con l'obiettivo di trasmettere al mondo dell'Ho.Re.Ca le informazioni, le conoscenze e le tecniche più idonee per servire in tavola piatti a base di prodotti bio del territorio. Gli chef e i cuochi di ristoranti, agriturismi, alberghi e hotel, bar, operanti in aziende di catering sono quindi tutti invitati a partecipare al corso a pagamento "**Bio&Chef**", che si sviluppa in 5 moduli indipendenti dedicati a differenti tipologie di prodotti. Ogni giornata prevede due moduli formativi, ciascuno dei quali sarà articolato in due parti: una teorica di conoscenza di specifici prodotti agricoli, con l'intervento di alcuni produttori, l'altra pratica in cui chef del calibro di Nicola Cavallaro, Lorenzo Cogo e Alessandro Miragoli con creatività "interpretano" ai fornelli il prodotto protagonista. Info: daniela.dalzotto@enaip.veneto.it

