



# LA SOSTENIBILITÀ NEL PIATTO

## Giovani gastronomi del Lazio e della Sassonia si incontrano a Villa Vigoni

Sei un giovane cuoco? Stai seguendo o hai concluso un percorso di formazione gastronomica?

Sei sensibile ai principi della **sostenibilità alimentare** e cerchi di applicarli in cucina? Oppure non hai ancora avuto modo di approfondire queste tematiche ma ti piacerebbe acquisire **competenze green** per la tua professione?

Ti piacerebbe condividere le tue esperienze e conoscenze con altri giovani colleghi, magari in un contesto internazionale?

### VILLA VIGONI STA ORGANIZZANDO UN WORKSHOP PER TE!

Nella splendida cornice del **Lago di Como** potrai incontrare altri giovani appassionati di cucina con cui confrontarti e capire come lavorare in modo consapevole e rispettoso dell'ambiente.

Il workshop è rivolto a partecipanti del Lazio e della Sassonia (Germania), sarà presente anche lo chef di Villa Vigoni, Roger Cantoni, ed è prevista una visita presso un produttore locale. Il workshop e il soggiorno a Villa Vigoni (vitto e alloggio) sono **completamente gratuiti** - le spese di viaggio verranno rimborsate.

STAATSMINISTERIUM DER JUSTIZ  
UND FÜR DEMOKRATIE  
EUROPA UND GLEICHSTELLUNG



#### QUANDO?

Dal **1 al 4 luglio 2024**

#### DOVE?

A **Villa Vigoni**

Menaggio sul **Lago di Como**

#### PER CHI?

Tirocinanti, professionisti o studenti del settore gastronomico **dai 20 ai 30 anni**.

**Se hai domande scrivi a:**

[office@europa-direkt.com](mailto:office@europa-direkt.com)

**Scopri di più e invia la tua candidatura online entro il 30. aprile 2024 al QR-Code qui sotto:**



In collaborazione con

