

# GLI CHEF APCI PER CONAD

SCOPRIAMO INSIEME I SEGRETI DI UNA CUCINA GUSTOSA E CREATIVA  
GRAZIE AL GIUSTO STRUMENTO DI COTTURA

Oltre 120 eventi su tutto il territorio italiano presso i PUNTI VENDITA CONAD del Tirreno, nei quali gli chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani svilupperanno mini master a tema con focus sugli strumenti di cottura e sulle ricette tradizionali di loro creazione!

**LA COLLEZIONE DEDICATA AL CONSUMATORE FINALE**



Se è vero che il cuoco professionista ama cuocere con la Serie 2600 Ballarini Professionale dotata di vero antiaderente chiaro Kerastone Profi White, diverse sono le esigenze del consumatore finale che in questo momento trova piacevole anche la pentola rivestita in ceramica. Per soddisfare le specifiche necessità della catena di negozi Conad, Ballarini ha messo a punto Passione Cucina: solidità, bellezza e un rivestimento particolarmente gradevole alla vista tanto da essere simbolicamente associato ad un piatto da portare in tavola. Ballarini grazie ai suoi 123 anni di esperienza risponde non solo ai bisogni dei professionisti più esigenti ma anche ai nuovi gusti estetici dei consumatori.



## IN PROGRAMMA:



### UNA CUCINA DA OSCAR

Stupiamo i nostri bambini



Happy Hour in casa



Ospiti all'improvviso



### UNA CANZONE IN CUCINA

Biscotti a volontà per i nostri bambini!



Aperitivi sfiziosi



Primi piatti che passione!



### VOGLIA DI MARE

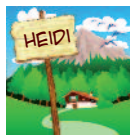
Spuntini di Frutta & Verdura



Scegliamo il pesce e cuciniamolo!



Grigliata in spiaggia



### ARIA DI MONTAGNA

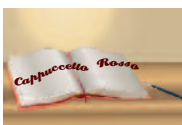
Latte e formaggi gli amici per i nostri bambini



Torte dolci e salate per merende nutrienti



Le tipicità regionali



### C'ERA UNA VOLTA

Le ricette del suo cestino



Prendiamo per la gola i nostri ospiti



Ricette semplici che stupiscono



### IL GIRO DEL MONDO

Cous Cous per i nostri bambini



Colori e profumi del Centro America



Dal gulasch allo spezzatino