



# Menu d'autore con lo chef Nicola Portinari



INIZIO CORSO: lunedì 30 ottobre  
2017

durata: 6 ore

Prezzo: 46,36 € (38,00 € + IVA)

**FINANZIATO\*\***

La ricerca dell'esaltazione dei sapori ottenuta attraverso una cucina salutare è il fulcro della filosofia gastronomica di **Nicola Portinari**, che con il fratello Pierluigi guida il ristorante bistellato "La Peca" di Lonigo (VI) dal 1987.

Il nome del ristorante, che in dialetto vicentino indica l'impronta, evoca le tradizioni familiari di Nicola e Pierluigi, ed è al contempo uno sguardo rivolto verso il futuro e l'innovazione, con la volontà di lasciare nella ristorazione italiana una chiara impronta. La storia e il talento dei due fratelli si traducono in una cucina intelligente, creativa, sorprendente ma equilibrata, una cucina in cui si respira la storia gastronomica del nostro paese, interpretata con intelligenza e personalità.

**Grande è il rispetto per la materia prima, selezionatissima e lavorata con tecnica elevata, ed eccellente la cura per la presentazione di ogni portata.**

Tratto distintivo della cucina è altresì l'estrema leggerezza dei piatti, che non perde però mai di vista la centralità del gusto e la valorizzazione di contrasti, in un gioco continuo con gli ingredienti del territorio, uniti ad eccellenze di altri paesi. L'Università del Gusto ospita **lo chef Portinari per una straordinaria lezione dedicata ai professionisti del settore in cui, attraverso la presentazione di una selezione di piatti, lo chef illustrerà la sua idea di cucina, offrendo riflessioni interessanti a quanti desiderano arricchire l'offerta del proprio locale.**

# Obiettivi:

Il corso intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette innovative al fine di arricchire il menù del proprio ristorante.

# Contenuti:

Lo chef procederà alla realizzazione di un intero menu, con particolare attenzione alla scelta e alla lavorazione della materia prima, alle tecniche di cottura e alla combinazione e all'equilibrio degli ingredienti.

**Sei dipendente del Commercio, Servizi e Turismo? L'Ente Bilaterale ti riserva un BUONO FORMAZIONE per un corso a tua scelta del valore massimo di € 150,00Iva inclusa**

(limitatamente ad un corso all'anno.)

Il buono formazione non è frazionabile su più corsi. Dal costo del corso verrà detratto il "Buono formazione". Rimane a carico del lavoratore il pagamento della differenza.

Richiesta BUONO FORMAZIONE su:

[http://www.entebilateralevi.it/a\\_ITA\\_27439\\_1.php](http://www.entebilateralevi.it/a_ITA_27439_1.php)

**La scheda di adesione del corso dovrà essere compilata con i propri dati personali e barrando l'opzione B delle condizioni economiche.**

## Prezzi completi:

- a) € 228,00 + iva 22% (totale € 278,16) costo corso a partecipante;
- b) € 190,00 + iva 22% (totale € 231,80) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
- c) € \*\*38,00 + iva 22% (totale € 46,36) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

# Calendario

**Lunedì 30 ottobre 2017**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

# Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.