



R di risotto - ULTIMI POSTI DISPONIBILI



INIZIO CORSO: lunedì 26 febbraio
2024

durata: 6 ore

Prezzo: **280,60 € (230,00 € + IVA)**

Una lezione dedicata al mondo dei risotti, piatto principe della cultura gastronomica italiana e protagonista indiscusso del menù di ogni ristorante. Un percorso dedicato ai ristoratori in cerca di spunti e idee innovative durante il quale lo chef **Andrea Valentinetti** spiegherà le **tecniche per utilizzare al meglio il riso e interpreterà con grande tecnica e creatività alcuni risotti.**

La disponibilità di un gran numero di tipologie di prodotto, con caratteristiche molto diverse tra loro, consentirà di affrontare le infinite varianti con cui la cucina nazionale e internazionale interpreta il riso. **Sarà così possibile acquisire idee, metodologie e indicazioni di cottura che permetteranno di arricchire il menu del proprio locale con piatti innovativi che esaltano al meglio questa importante materia prima.**

Obiettivi:

Il corso consentirà di ampliare, nel menu del proprio ristorante, la gamma di piatti che utilizzano il riso come ingrediente principale, variando le tipologie di materia prima e le tecniche di preparazione.

Contenuti:

Dopo aver presentato le varie tipologie di riso che verranno utilizzate, mettendo in risalto le diverse caratteristiche e applicazioni, lo chef eseguirà una serie di ricette:

Pesce

- Risotto scampi limone e rosmarino
- Risotto all'ostrica

Vegetale

- Risotto zucca gorgonzola aglio nero e arachidi
- Risotto porcini ribes prezzemolo

Carne

- Risotto barolo salsiccia e radicchio

Torta paradiso

- Arancini con cioccolato fondente

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 26 febbraio 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 19 febbraio 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.

Docenti:

[Andrea Valentinetti](#)