



# I vegetali d'inverno secondo lo chef Alessandro Dal Degan



INIZIO CORSO: mercoledì 16 novembre 2016

durata: 6 ore

Prezzo: 170,80 € (140,00 € + IVA)

**\*\*FINANZIATO 100%**

**ISCRIVITI ORA** 

È possibile iscriversi al corso online scegliendo un metodo di pagamento, o scaricando il modulo di iscrizione ed inviandone copia compilata al numero di fax o all'indirizzo email indicati nel documento.

La cucina di Alessandro Dal Degan, chef stellato del ristorante La Tana Gourmet di Asiago, parla di territorio e di stagioni: l'essenza dei suoi piatti è l'eccellenza della materia prima, l'attenta scelta degli ingredienti che coniugata alla ricerca e all'innovazione rende i piatti un'amalgama perfetta di gusto ed emozione. L'Università del Gusto propone ai professionisti del settore una lezione in cui i vegetali d'inverno saranno i protagonisti, interpretati dalla sapienza di un vero maestro della valorizzazione degli ingredienti della sua terra, l'Altopiano di Asiago. Un appuntamento da non perdere per quanti desiderano cogliere spunti innovativi e idee creative da inserire nel menu del proprio ristorante.

## Obiettivi:

Il corso intende illustrare l'utilizzo dei vegetali tipici della stagione invernale, fornendo indicazioni tecniche su preparazione, modalità di cottura e conservazione, e dando suggerimenti e consigli per un loro innovativo utilizzo nella realizzazione di alcuni piatti.

## Contenuti:

- Esecuzione di alcune ricette
- L'utilizzo in cucina dei vegetali tipici d'inverno: cavoli, broccoli, rape...
- Tecniche di preparazione e conservazione

## Calendario

**Mercoledì 16 novembre 2016**

Dalle ore 08.30 alle ore 14.30

## Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori professionisti.

\*Il costo dei corsi è interamente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza grazie anche al contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica dell'Ente Bilaterale Settore Terziario – Vicenza che l'impresa applichi integralmente i C.C.N.L. Settori Commercio e Turismo ed il contratto Integrativo Provinciale del Terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a tempo pieno o con un part-time di almeno 20 ore settimanali.