La cucina delle stagioni: la primavera

INIZIO CORSO: mercoledì 20 marzo 2024

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

La stagionalità in cucina è un elemento di fondamentale importanza. Saper scegliere la materia prima rispettando la tempistica che caratterizza ciascun prodotto per poi lavorarlo nel miglior modo possibile per preservarne le caratteristiche, rappresenta una scelta vincente sia dal punto di vista del gusto che dell'attenzione allo stile alimentare. L'Università del Gusto dedica una lezione alla stagione primaverile con uno chef d'eccezione: **Alberto Basso** del Ristorante Tre quarti di Grancona, che **guiderà i partecipanti nella preparazione di piatti con l'utilizzo degli alimenti di stagione.**

Obiettivi:

La lezione permettterà ai partecipanti di realizzare un menù ispirato ai prodotti della primavera, trattati e proposti con originalità e raffinatezza dallo chef.

Contenuti:

Lo chef guiderà i partecipanti nella realizzazione di alcune ricette utilizzando i prodotti tipici della stagione primaverile.

Calendario

Mercoledì 20 marzo 2024
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 13 marzo 2024

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

Docenti:

Alberto Basso