La cucina delle stagioni: l'estate

INIZIO CORSO: mercoledì 12 giugno 2024

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

L'estate porta con sé tantisismi prodotti straordinari per la buona tavola. Si tratta di conoscerli per utilizzarli esattamente nel momento in cui presentano le migliori qualità organolettiche. E poi di saperli trasformare preservandone il più possibile le caratteristiche e portarli in tavola integri nel loro gusto e nel valore nutritivo. L'Università del Gusto dedica una lezione alla stagione estiva con uno chef d'eccezione: **Alberto Basso** del Ristorante Trequarti di Grancona, che **guiderà i partecipanti nella preparazione di piatti con l'utilizzo di materia prima tipica della stagione estiva.**

Obiettivi:

La lezione permetterà ai partecipanti di realizzare un menù ispirato ai prodotti estivi, 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 estiva.

Calendario

Mercoledì 12 giugno 2024
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 5 giugno 2024

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

Docenti:

Alberto Basso