



Il pesce nudo e crudo

INIZIO CORSO: lunedì 19 febbraio
2024

durata: 6 ore

Prezzo: **311,10 € (255,00 € + IVA)**



Il consumo di pesce crudo è costantemente in crescita in Italia, anche per effetto della popolarità che la cucina orientale, in particolare quella giapponese, ha conosciuto negli ultimi anni. Le crudità risultano particolarmente appetitose in contesti molto diversi tra loro e per qualsiasi ristorante tale prodotto può rappresentare un vero punto di forza. Tuttavia, conoscenza del prodotto, competenza nella preparazione e abilità nella presentazione dei piatti costituiscono elementi indispensabili per poter distinguere la propria proposta.

Il corso è pensato appositamente per i ristoratori che desiderano aggiornare i propri menu con un'offerta di alta qualità, grazie agli approfondimenti e agli spunti tecnici provenienti dallo chef **Diego Magro**, Executive chef del gruppo Alajmo che illustrerà ai partecipanti **le migliori tecniche per presentare crudi di pesce di altissimo livello.**

Obiettivi:

Il corso si prefigge di trasferire ai partecipanti le competenze necessarie per preparare piatti a base di pesce crudo di alta qualità, con particolare attenzione alle scelte da compiere in fase di acquisto, al trattamento e alla valorizzazione del prodotto in base alle sue caratteristiche per ottenere il massimo risultato.

Contenuti:

- Legislazione e regole di mise en place per il pesce crudo
- I prodotti ittici: stagionalità e reperibilità, rapporto qualità - prezzo

Esecuzione delle seguenti ricette:

- Crema di cavolfiori e fiori croccanti, scampi marinati e cacao speziato
 - Cannocchie carciofi, prezzemolo e bottarga
 - “Tartufi e frutti” di mare e di terra
 - Risotto alla curcuma fresca, mango e coriandolo e gamberi crudi
 - Tagliatelle di seppia, arance, radicchio, finocchi e olive
 - Astice impanato a crudo, salsa curry e misticanza aromatica
-
- Degustazione finale

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 19 febbraio 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 12 febbraio 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che desiderano innalzare la propria offerta ristorativa con proposte di pesce crudo di alta qualità.

Docenti:

[Diego Magro](#)