Mani in pasta: ravioli, tortelli & co.

INIZIO CORSO: lunedì 9 novembre 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

La **pasta fresca fatta a mano**, declinata nelle sue numerose varianti regionali, rappresenta uno dei patrimoni più preziosi della tradizione gastronomica italiana. Durante il corso **saranno approfondite le principali tipologie di pasta fresca, dalle paste all'uovo alle paste senza uova**, con particolare attenzione alle **tecniche di preparazione delle paste ripiene**, autentiche protagoniste di molte tradizioni locali.

I partecipanti avranno l'opportunità di apprendere dallo chef **Renato Rizzardi**, patron del ristorante La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (VI), le **tecniche per realizzare diversi formati di pasta fresca e paste ripiene, dalla preparazione degli impasti alla scelta dei ripieni, fino alle corrette modalità di chiusura e cottura.** Il corso consentirà inoltre di sperimentare l'utilizzo degli strumenti più tradizionali e delle moderne attrezzature presenti nei laboratori dell'Università del Gusto.

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai partecipanti l'occasione di realizzare varie ricette di pasta fresca fatta a mano, da poter riprodurre nella propria cucina di casa.

Contenuti:

• Regole per un corretto utilizzo degli strumenti
• I vari tipi di impasto
• Impastare, stendere, tagliare
• La formatura a mano
• Preparazione di vari tipi di pasta

Calendario

Lunedì 9 novembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 2 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti gli appassionati della cucina casalinga e della buona pasta fatta in casa.

Docenti:

Renato Rizzardi