



La selvaggina



INIZIO CORSO: lunedì 20 febbraio
2023

durata: 6 ore

Prezzo: 286,70 € (235,00 € + IVA)

L'inverno è la stagione ideale in cui consumare selvaggina, in quanto le **carni selvatiche** raggiungono in questo periodo dell'anno il loro miglior sapore. **Arrosti e spiedini** sono le preparazioni più usuali quando portiamo in tavola la carne dei volatili, mentre la carne, ad esempio, di lepre, cinghiale o capriolo si esprime al meglio se cotta in tegame, in umido o in salmi.

La cucina tradizionale torna all'Università del Gusto, con una lezione guidata dalla sapienza di un vero maestro della valorizzazione dei prodotti locali e del territorio: **Massimo Spallino**, talentuoso chef e patron del ristorante Alla Vecchia Stazione di Canove di Roana, guiderà i partecipanti nella preparazione di secondi piatti a base di selvaggina per comprendere come esaltare al meglio questa tipologia di carni, illustrandone le caratteristiche, descrivendone le tecniche di cottura e gli abbinamenti più riusciti.

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette per elaborare secondi piatti a base di selvaggina, al fine arricchire il menù del proprio ristorante con piatti raffinati e dal gusto deciso.

Contenuti:

- Il cervo: dal crudo alla lunga cottura
- Il camoscio in marinatura e al bbq per fare carne secca
- La lepre: tradizione e sottovuoto confit
- Sella di capriolo: come trattarla per un effetto wow

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Lunedì 20 febbraio 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 13 febbraio 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai
professionisti della ristorazione.