La pasta fresca

INIZIO CORSO: lunedì 30 marzo 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

La **pasta fresca** fatta a mano declinata in tutte le sue varianti regionali appartiene alla storia più antica della tradizione culinaria italiana. Le paste fresche si dividono in: **paste fresche all'uovo, paste fresche e paste ripiene.**

I partecipanti avranno l'opportunità di apprendere dallo chef **Renato Rizzardi**, patron del ristorante *"La Locanda di Piero"* di Montecchio Precalcino (VI) le tecniche di preparazione di varie tipologie di pasta fresca e nell'uso degli strumenti più tradizionali e moderni a disposizione del laboratorio 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 30 marzo 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 23 marzo 2026

Destinatari:

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

Docenti:

Renato Rizzardi