Riso e risotti con lo chef Davide Botta

INIZIO CORSO: martedì 24 novembre 2020

durata: 6 ore

Prezzo: 201,30 € (165,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Una lezione dedicata al mondo dei risotti, piatto principe della cultura gastronomica italiana e protagonista indiscusso del menù di ogni ristorante. Un percorso dedicato ai ristoratori in cerca di spunti e idee innovative durante il quale lo chef **Davide Botta** titolare de **"L'Artigliere: Ristorante con Locanda"** spiegherà le **tecniche per utilizzare al meglio il riso** e interpreterà con grande tecnica e creatività alcuni risotti.

La disponibilità di un gran numero di tipologie di prodotto, con caratteristiche molto diverse tra loro, consentità di affrontare le infinite varianti con cui la cucina nazionale e internazionale interpreta il riso. Sarà così possibile acquisire idee, metodologie e indicazioni di cottura che permetteranno di arricchire il menu del proprio locale con piatti innovativi che esaltano al meglio questa importante materia prima.

Obiettivi:

Il corso consentirà di ampliare, nel menu del proprio ristorante, la gamma di piatti che utilizzano il riso come ingrediente principale, variando le tipologie di materia prima e le tecniche di preparazione.

Contenuti:

Dopo aver presentato le varie tipologie di riso che verranno utilizzate, mettendo in risalto le diverse caratteristiche e applicazioni, lo chef eseguirà una serie di ricette da proporre nell'alta ristorazione.

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 201,30 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

Martedì 24 novembre 2020
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 17 novembre 2020

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.