



La cucina di Filippo Saporito: un menu contemporaneo tra tradizione e innovazione



CORSO PER PROFESSIONISTI

INIZIO CORSO: lunedì 12 aprile 2021

durata: 6,5 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Un binomio spesso felice quello tra cucina e arte. Così il ristorante di **Filippo Saporito** all'interno di Villa Bardini a Firenze, esprime una cucina totale in cui la bellezza del pasto non risiede solo nel cibo ma nell'armonia scaturita dall'incontro tra sala e cucina. In questo contesto lo Chef, oggi presidente di JRE, l'associazione che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia d'Europa, ha disegnato il proprio menu contemporaneo.

In questo corso lo Chef Filippo Saporito illustrerà ai partecipanti il proprio "menu contemporaneo" a partire dalla vision che lo ha generato, fino all'esecuzione pratica dei piatti che lo compongono.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è offrire ai partecipanti spunti, riflessioni e idee su come modernizzare un menu di un ristorante o di una osteria partendo dalla tipicità degli ingredienti e delle preparazioni.

Contenuti:

Lo chef eseguirà le principali ricette del proprio ristorante "La Leggenda dei Frati", ristorante stellato. Nell'esecuzione racconterà perché quelle particolari ricette sono state scelte e inserite nel suo menu, quale idea le ha accompagnate e dove sono giunte.

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 231,80 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 12 aprile 2021

dalle ore 9.00 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 5 aprile 2020

Destinatari:

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