Abbinamenti insoliti secondo lo chef Alberto Basso

INIZIO CORSO: martedì 16 marzo 2021

durata: 6 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Il mondo degli abbinamenti gastronomici inconsueti - eufemismo spesso usato per "strani" e "improbabili" - è molto più vasto di quanto pensiamo, e conosce solo i limiti di ciò che le papille gustative trovano gradevole. Alberto Basso, chef e titolare del Ristorante Tre Quarti, guiderà i partecipanti nella preparazione di ricette innovative, in cui i veri protagonisti saranno gli ingredienti, abbinati e mescolati in modalità insolita.

Obiettivi:

Il corso offre ai ristoratori l'opportunità di cogliere spunti creativi innovativi nella preparazione di primi piatti da proporre alla clientela più esigente e raffinata. Lo spirito che guiderà il corso sarà quello della "magia della scoperta", dove ingredienti tradizionali e abbinati tra loro, saranno protagonisti di un piacevole sconvolgimento nel loro uso in cucina.

Contenuti:

Lo chef eseguirà le seguenti ricette:
• Salmone e caffè
• Campari soda melanzane
• Astice e midollo
• Polenta e baccala in versione sweet

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 16 marzo 2021
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni: Marted? 9 marzo 2021

Destinatari:

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