



Le carni da cortile con lo chef Filippo Saporito



INIZIO CORSO: lunedì 28 giugno
2021

durata: 6,5

Prezzo: **286,70 € (235,00 € + IVA)**



CORSO PER PROFESSIONISTI

Le carni da cortile (pollo, coniglio, tacchino, faraona, anatra, oca) sono utilizzate in maniera diffusa nella ristorazione italiana e, suppur con le peculiarità distintive di ogni regione, rappresentano un caposaldo della tradizione gastronomica del nostro Paese. L'Università del Gusto dedica una lezione a questo tema con un docente d'eccezione, lo chef **Filippo Saporito**, patron del ristorante stellato la Leggenda dei Frati di Firenze.

Lo chef, analizzando le caratteristiche della materia prima, **illustrerà ai partecipanti metodologiche e tecniche per la realizzazione di piatti i cui protagonisti saranno gli animali da cortile, piatti contemporanei in cui tradizione e innovazione si legano in un binomio armonioso e di qualità.**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è offrire ai partecipanti spunti, riflessioni e idee su come utilizzare al meglio le carni da cortile, esaltando le caratteristiche di ogni animale con abbinamenti equilibrati e di grande impatto estetico.

Contenuti:

Lo chef realizzerà i piatti distintivi della propria cucina, partendo da alcune ricette tradizionali che saranno preparate secondo tecniche moderne e quindi interpretate, anche esteticamente, in chiave innovativa.

Calendario

Lunedì 28 giugno 2021

dalle ore 9.00 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 21 giugno 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori professionisti che desiderano approfondire la conoscenza delle carni da cortile per ampliare l'offerta del proprio menu.