



Le carni da cortile con lo chef Filippo Saporito



INIZIO CORSO: lunedì 6 maggio 2024

durata: 6 ore

Prezzo: **292,80 € (240,00 € + IVA)**

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.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 6 maggio 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 29 aprile 2024

Destinatari:

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

Docenti:

[Filippo Saporito](#)