



# Il mare in pentola con lo Chef Daniel Canzian



INIZIO CORSO: martedì 18 ottobre 2022

durata: 6 ore

Prezzo: 311,10 € (255,00 € + IVA)

Una giornata dedicata alla cucina del pesce per i professionisti del settore. Ad interpretare la grande ricchezza di questa materia prima, di cui l'Italia può vantare un assoluto primato d'eccellenza, sarà lo chef **Daniel Canzian, patron del ristorante Daniel di Milano e componente del board dei Jeunes Restaurateurs d'Europe**. Quella di Daniel Canzian è l'espressione di una cucina italiana che trasmette i canoni di una potente tradizione, rivisti con gli occhi di un giovane con la voglia di renderli contemporanei.

Durante la lezione all'Università del Gusto, partendo dai retroscena sulle varie tipologie di pesce, dal racconto degli ingredienti e dal percorso metodologico che porta al piatto, **lo chef mostrerà l'esecuzione e i trucchi per realizzare alcune ricette di cucina italiana contemporanea di cui protagonista sarà il mare.**

## Obiettivi:

Il corso intende offrire ai professionisti del settore nozioni teoriche e tecniche per la lavorazione del pesce e per la realizzazione di alcuni piatti che sappiano coniugare tradizione ed innovazione.

## Contenuti:

**Durante il corso verranno svolte le seguenti ricette:**

- Merluzzo in tajine alla mediterranea
- Seppie alla veneta
- Sgombro in crosta quinoa, verze stufate e salsa arancia

---

Il costo del corso 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 18 ottobre 2022**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 11 ottobre 2022

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore ristorativo.

## Docenti:

[Daniel Canzian](#)