



Come un pesce fuor d'acqua. La cucina di mare interpretata da anime di montagna



INIZIO CORSO: martedì 12 settembre 2023

durata: 6 ore

Prezzo: **311,10 € (255,00 € + IVA)**

Cos'accade quando ingredienti di mare vengono concettualizzati, trattati ed eseguiti con creatività da un maestro che ha un forte legame con la montagna? **Abbinamenti estrosi, sapori nuovi e superamento degli schemi.** Questo e altro all'Università del Gusto con lo chef **Alessandro Dal Degan** del ristorante stellato "La Tana Gourmet" di Asiago, maestro nel rispetto della materia prima e nella valorizzazione degli ingredienti.

Obiettivi:

Il corso permetterà ai partecipanti di scoprire idee, concetti e tecniche dello chef Alessandro Dal Degan e di apprendere l'esecuzione delle ricette frutto della propria ricerca su ingredienti e sapori di mare.

Contenuti:

- Branzino al “pepe verde”
- Cozze, brodo di cavolo bruciato, mandorla amara, limone
- Lingua, gambero rosso, “pesto” e liquirizia
- Mare alla brace
- Baccalà fritto, yogurt e aglio orsino

Termini finanziamento:

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 12 settembre 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 5 settembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Alessandro Dal Degan](#)