



La carne in cucina: elogio della tradizione con Alessandro Dal Degan



INIZIO CORSO: lunedì 16 ottobre
2023

durata: 6 ore

Prezzo: **311,10 € (255,00 € + IVA)**

Nell'era in cui diversi stili alimentari stanno prendendo piede, il ritorno alla tradizione, in certi casi, è la vera innovazione. Alcune materie prime che hanno caratterizzato la cucina dei nostri nonni e delle generazioni precedenti, possono ancora essere valorizzate grazie a diversi metodi di cottura e a ricette che ne rispettino le proprietà e ne esaltino i sapori.

Con la guida dello chef **Alessandro Dal Degan**, del ristorante stellato "La Tana Gourmet" di Asiago, **ci dedicheremo al mondo della carne, con lo studio di ingredienti, metodi di cottura e tecniche di preparazione** per eseguire al meglio ricette che abbiano come protagonisti: il piccione, la quaglia, le interiora di vitello, la guancia del manzo e il maiale.

Obiettivi:

Il corso permetterà ai partecipanti di riscoprire alcune materie prime pilastro della nostra tradizione per eseguire ricette a base di carne dai sapori raffinati e autentici.

Contenuti:

- Piccione: variazione nelle cotture
- Interiora di vitello: uno sguardo agli ingredienti che erano destinati ai più poveri
- Guancia del manzo: alcune delle parti meno pregiate, ma più gustose dell'animale
- Maiale: è proprio vero che non è possibile mangiarlo al “rosa”?
- Quaglia: uno dei volatili meno valorizzati

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

Lunedì 16 ottobre 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 9 ottobre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Alessandro Dal Degan](#)