



Le carni da cortile dalla tradizione al gourmet



INIZIO CORSO: lunedì 16 giugno
2025

durata: 6 ore

Le **carni da cortile** (pollo, coniglio, tacchino, faraona, anatra, oca) sono ampiamente utilizzate nella ristorazione italiana e, pur con le peculiarità distintive di ogni regione, **costituiscono un pilastro della tradizione gastronomica del nostro Paese.**

L'Università del Gusto dedica una lezione a questo tema: partendo dall'**analisi delle caratteristiche della materia prima**, verranno illustrate ai partecipanti **metodologie e tecniche per la preparazione di piatti** in cui gli animali da cortile sono i protagonisti. Si tratterà di **piatti contemporanei che uniscono tradizione e innovazione**, creando un binomio armonioso e di alta qualità.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è fornire ai partecipanti stimoli, riflessioni e suggerimenti su come valorizzare al massimo le carni da cortile, mettendo in risalto le caratteristiche di ogni animale attraverso abbinamenti equilibrati e di forte impatto estetico.

Contenuti:

- Insalata di gallina padovana
- Gel di tosazu, mostarda all'uva di Corinto marasche e bacche di goji, cipolla agrodolce e sea fennel
- Il petto di faraona laccato al miele di castagno, patata affumicata, giardinetto croccante, gelato alla senape
- Oca Sumac, carota, blu stilton e finocchietto

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 16 giugno 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 9 giugno 2025

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:

[Roberto Zanca](#)