I primi piatti innovativi con lo chef Filippo Saporito

INIZIO CORSO: lunedì 26 maggio 2025

durata: 6 ore

La pasta, in tutte le sue forme, è uno dei simboli della tradizione italiana. Arricchita con sughi e accompagnamenti vegetali, di carne o di pesce, la pasta, regina indiscussa dei primi piatti, riesce ad incontrare i gusti di ogni commensale.

L'Università del Gusto propone un corso interamente dedicato al mondo dei primi piatti italiani: un viaggio dedicato ai professionisti della ristorazione che, guidati dalla maestria dello chef **Filippo Saporito,** patron del ristorante "la Leggenda dei Frati" di Firenze e presidente italiano dei Jeunes Restorateurs d'Europe, scopriranno **spunti e idee innovative per diversificare e valorizzare al massimo le potenzialità di questa straordinaria tradizione italiana.**

Obiettivi:

Nel corso del programma, verranno esplorate cinque diverse tipologie di primi piatti, con l'intento di incentivare la creatività in cucina e di mostrare le molteplici opportunità di fusione tra le nostre tradizioni culinarie e le tecniche più moderne e innovative.

Contenuti:

• **Ravioli di cacao**
Lepre, tartufo nero, parmigiano

• **"Pasta e Ceci"**
Cozze e vongole, calamarata, spuma di ceci

• **Pici allo zafferano**
Pesto di dragoncello

• **Risotto viola**
Calamari, limone candito

• **Cappelletti**
Cipolla rossa, uvetta, salsa alla carbonara

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 26 maggio 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 19 maggio 2025

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.

Docenti:

Filippo Saporito