



Prelibatezze di Pasqua in macelleria - **ULTIMI POSTI DISPONIBILI**



INIZIO CORSO: mercoledì 6 marzo 2024

durata: 4 ore

Prezzo: **274,50 € (225,00 € + IVA)**

L'offerta per il **menù di Pasqua 2024** nelle macellerie può essere tradizionale, nel rispetto delle abitudini culinarie di chi festeggia questa ricorrenza, ma al contempo innovativo, ricco dei sapori autentici della carne di alta qualità e arricchito dai "colori golosi" delle erbe, delle spezie e degli ortaggi tipici della stagione primaverile.

Proponiamo un menù articolato con prodotti senza glutine e quindi adatto a tutti.

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono:

- Portare i partecipanti a conoscenza della matrice utilizzata
- Supportarli nel comprendere come ricercare l'equilibrio sensoriale negli impasti carnei
- Sensibilizzare all'uso di erbe spontanee fresche abbinate a ogni tipologia di carne
- Fornire tecniche di legatura degli arrostiti
- Approfondire i metodi di cottura degli ortaggi impiegati negli impasti

Contenuti:

Durante il corso saranno elaborati i seguenti prodotti:

- Tronchetti di scottona con erbe spontanee
- Arrosto di pollo con impasto profumato e frutta secca
- Faraona ripiena con impasto leggero, zucca cbt amaretti con mostarda cremonese
- Colombine di carne nuove ricette
- Cestini primavera con verdure dell'orto cbt
- Bouquet di fiori di carne
- Coni di scottona profumati con creme di ortaggi cbt

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.

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

Mercoledì 6 marzo 2024

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 28 febbraio 2023

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.

Docenti:

[Francesca Santin](#)