



La cucina vegetariana di Diego Magro



INIZIO CORSO: lunedì 10 giugno
2024

durata: 6 ore

Prezzo: **292,80 € (240,00 € + IVA)**

Per alcune persone la cucina vegetariana rappresenta una scelta etica, per altre una necessità motivata da ragioni di salute, per altre ancora l'opportunità di variare ancor più il proprio regime alimentare. Qualunque sia la ragione per la quale vengono chiesti al ristorante piatti vegetariani, i professionisti del settore devono affrontare la sfida di offrire ai clienti un menù di ottimo livello che non preveda l'utilizzo della carne o di altre proteine animali.

Lo chef **Diego Magro**, Executive chef del gruppo Alajmo con una lunga esperienza nella ristorazione di qualità e stellata, illustrerà ai corsisti come poter utilizzare gli ingredienti tipici della cucina vegetariana in modo creativo, puntando sull'equilibrio dei sapori e su una mise en place degna dei migliori ristoranti.

Obiettivi:

La lezione, a carattere pratico dimostrativo, intende trasferire a chef e ristoratori le nozioni teorico-tecniche per ampliare le proprie conoscenze e competenze nel campo della cucina vegetariana.

Contenuti:

L'incontro verterà sulla preparazione di diversi piatti vegetariani che comporranno un intero menu. Dopo una prima presentazione teorica, in cui spiegherà come l'alta cucina contemporanea possa fare a meno delle proteine animali, saranno affrontate diverse tipologie di ricette, destinate a soddisfare anche il pubblico più esigente.

- Anguria, girasole, sesamo e semi di zucca
- Zuppetta di pomodoro, cetrioli, lattuga e olive
- Cipolla novella gratinata al tartufo nero
- Riso alla curcuma fresca, mango, coriandolo e curry thay verde
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con ortaggi estivi
- Millefoglie di patate alle alghe
- Frollino con marmellata di peperoni e pesche caramellate

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

Lunedì 10 giugno 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 3 giugno 2024

Destinatari:

Il corso è riservato a chef, cuochi, ristoratori e operatori del settore gastronomico.

Docenti:

[Diego Magro](#)