



La semplicità' in cucina con Massimiliano Mascia



INIZIO CORSO: lunedì 28 ottobre
2024

durata: 8 ore

Prezzo: 427,00 € (350,00 € + IVA)

Massimiliano Mascia inizia il suo percorso a soli 14 anni, terminata la scuola, inizia i suoi viaggi con lo scopo di ampliare le proprie conoscenze su materie prime, tecniche e sapori.

Del suo curriculum citiamo in particolare le esperienze italiane al Ristorante Vissani e al Ristorante Romano di Viareggio, quella statunitense all'Osteria Fiamma di New York e quelle francesi prima alla Bastide Saint Antoine e infine a Parigi alla corte del pluristellato Alain Ducasse al Plaza Athénée. La sua cucina è una cucina del territorio, intesa soprattutto come ricerca delle migliori materie prime ottenute nel loro ambiente ideale, in continua evoluzione, con nuove tecniche al servizio della tradizione.

L'Università del gusto ospita lo chef per **un menù dedicato al rispetto della materia prima e della stagionalità come elementi essenziali che, insieme alla “semplicità” sono la base di partenza nel processo di ricerca e innovazione delle tecniche di preparazione.**

Obiettivi:

Apprendere tecniche di preparazione nuove per esaltare materie prime e sapori in modo innovativo.

Contenuti:

- Calamaretti saltati con crema di legumi al profumo di agrumi
- Code di gamberi in crosta di corn flakes, spinaci al sesamo e mousseline al, balsamico
- Uovo in Raviolo "San Domenico" con burro, parmigiano e tartufo
- Riso Margherita mantecato con quaglia, rapa rossa e polvere di caffè
- Omaggio al cremino Fiat

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 28 ottobre 2024
dalle ore 9.30 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 21 ottobre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Massimiliano Mascia](#)