Il pranzo di Natale: tradizione e creatività

INIZIO CORSO: mercoledì 2 dicembre 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Un corso pratico pensato per chi desidera **mettere in tavola un menu natalizio per il tradizionale pranzo di Natale.** Dalla mise en place all'impiattamento, i partecipanti scopriranno come valorizzare le tradizioni culinarie del pranzo di Natale, **con piatti saporiti ed equilibrati, cucinati con tecniche semplici e realizzabili a casa.** Il percorso combina storia e tradizione delle ricette tipiche, praticità operativa, gestione del tempo e segreti per ottenere gusto e ricchezza di textures senza complicazioni.

I partecipanti saranno guidati dallo chef **Alberto Basso** del Ristorante Tre Quarti di Grancona, nella realizzazione di piccole creazioni di alta cucina raffinate, gustose e sorprendenti.

Obiettivi:

La lezione fornità le tecniche e gli spunti creativi necessari a realizzare un originale fusione fra tradizione e innovazione nella preparazione del menu di Natale.

Contenuti:

I partecipanti, guidati dallo chef Alberto Basso, eseguiranno alcuni piatti tipici di Natale e si acquisiranno anche interessanti spunti per arricchire i propri menu delle feste con proposte innovative e originali.

Calendario

Mercoledì 2 dicembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 25 novembre 2026

Destinatari:

Lezione aperta a tutti gli appassionati di cucina.

Docenti:

Alberto Basso