Menu d'autore vegetariano e vegano con lo chef Nicola Portinari

INIZIO CORSO: lunedì 17 febbraio 2025

durata: 6 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)

La ricerca dell'esaltazione dei sapori ottenuta attraverso una cucina salutare è il fulcro della filosofia gastronomica di **Nicola Portinari**, che con il fratello Pierluigi guida il ristorante bistellato "La Peca" di Lonigo (VI) dal 1987.

Il nome del ristorante, che in dialetto vicentino indica l'impronta, evoca le tradizioni familiari di Nicola e Pierluigi, ed è al contempo uno sguardo rivolto verso il futuro e l'innovazione, con la volontà di lasciare nella ristorazione italiana una chiara impronta. La storia e il talento dei due fratelli si traducono in una cucina intelligente, creativa, sorprendente ma equilibrata, una cucina in cui si respira la storia gastronomica del nostro paese, interpretata con intelligenza e personalità.

Grande è il rispetto per la materia prima, selezionatissima e lavorata con tecnica elevata, ed eccellente la cura per la presentazione di ogni portata.

Tratto distintivo della cucina è altresì l'estrema leggerezza dei piatti, che non perde però mai di vista la centralità del gusto e la valorizzazione di contrasti, in un gioco continuo con gli ingredienti del territorio, uniti ad eccellenze di altri paesi. L'Università del Gusto ospita lo chef Portinari per **una straordinaria lezione dedicata ai professionisti del settore in cui, attraverso la presentazione di una selezione di piatti, lo chef illustrerà la sua idea di cucina, offrendo riflessioni interessanti a quanti desiderano arricchire l'offerta del proprio locale**.

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette innovative al fine di arricchire il menù del proprio ristorante.

Contenuti:

Lo chef procederà alla realizzazione di un intero menu, con particolare attenzione alla scelta e alla lavorazione della materia prima, alle tecniche di cottura e alla combinazione e all'equilibrio degli ingredienti.

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 17 febbraio 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 10 febbraio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.