



## Il tonno di Luigi Pomata



INIZIO CORSO: lunedì 7 luglio 2025

durata: 6 ore

Scopri le **tecniche avanzate e i segreti del tonno**, uno degli ingredienti più versatili e raffinati della cucina mediterranea e internazionale. Questo corso è pensato per chef e professionisti del settore che desiderano perfezionare le proprie competenze e ampliare la propria proposta gastronomica.

Chef d'eccezione **Luigi Pomata**, la sua cucina è una miscela di **tradizioni liguri, sarde e arabe**. Nella sua cucina il pesce, i frutti di mare e il tonno di Carloforte, la città natale dello chef, giocano un ruolo da protagonista.

## Obiettivi:

Conoscere le tecniche di lavorazione per creare piatti innovativi con idee creative.

## Contenuti:

Durante la lezione, approfondiremo:

- Le caratteristiche e le varietà di tonno
- Tecniche di lavorazione e taglio professionale
- Creazione di piatti classici e innovativi

## 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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 7 luglio 2025**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 30 giugno 2025

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che desiderano innalzare la propria offerta ristorativa con proposte innovative.