Cucina wellness, sostenibile e gourmet

INIZIO CORSO: martedì 7 ottobre 2025

durata: 8 ore

Un incontro formativo interamente dedicato alla cucina vegetale, pensato per valorizzare i prodotti stagionali e locali, con particolare attenzione alla digeribilità e all’equilibrio estetico del piatto. Un’occasione per scoprire come creatività e tecnica possano dare vita a un menù raffinato, gustoso e naturalmente privo di ingredienti di origine animale.

Il menù proposto è pensato per essere realmente inclusivo: non solo 100% vegetale – quindi senza latticini, uova, pesce e crostacei – ma anche completamente privo di glutine e con un uso minimo, quasi nullo, della soia. Una proposta adatta a tutti, anche a chi presenta esigenze alimentari specifiche.

Durante la lezione, lo chef Emanuele Giorgione guiderà i partecipanti nella realizzazione di piatti bilanciati, versatili e facilmente adattabili. Grazie a semplici accorgimenti, sarà possibile sostituire anche i pochi allergeni residui, rendendo il menu accessibile a un ampio pubblico.

Obiettivi:

Il corso, rivolto ai professionisti della ristorazione, ha l’obiettivo di fornire strumenti concreti e ispirazione creativa per la realizzazione di piatti vegetariani che siano al tempo stesso innovativi, bilanciati e visivamente accattivanti.

I partecipanti avranno l’opportunità di:
• approfondire le potenzialità della cucina vegetale contemporanea;
• apprendere tecniche e abbinamenti per valorizzare ingredienti stagionali e locali;
• creare proposte in linea con le esigenze di un pubblico sempre più attento a salute, sostenibilità e inclusività alimentare;
• arricchire la propria offerta gastronomica con preparazioni vegetariane ad alto contenuto tecnico ed impatto estetico.

Contenuti:

• Assoluto di sedano rapa alla Waldorf
• Crema di castagne aromatizzata al tartufo con cacao, scorzonera fondente e erba cipollina
• Risotto alla zucca servito in bicchiere, gelato alle noci e funghi porcini al timo
• Goulash di fagiolo Lamon all’ungherese su purè di topinambur affumicato con le sue chips
• Tortino di cioccolato fondente dal cuore morbido, consistenze di pera alla fava tonka, riduzione di Passito Dindarello Maculan

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

Martedì 7 ottobre 2025
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 30 settembre

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti interessati alla cucina vegetariana e attenta al benessere.