Dalla natura alla tavola: creazioni culinarie del territorio

INIZIO CORSO: martedì 28 ottobre 2025

durata: 6 ore

Un **percorso formativo** dedicato a chef e operatori del settore che desiderano **approfondire l'arte di valorizzare e utilizzare in modo consapevole le risorse naturali del territorio.** I partecipanti scopriranno come identificare, raccogliere e integrare in modo sostenibile ingredienti selvatici e prodotti locali di stagione, creando menu autentici, innovativi e rispettosi dell'ambiente guidati dalla maestria degli chef **Alex e Vittorio Manzoni** del ristorante Osteria degli Assonica.

Il corso promuove **la conoscenza delle specie spontanee commestibili,** delle **tecniche di raccolta etica** e delle modalità di **valorizzazione in cucina**, favorendo un approccio più sostenibile e consapevole alla ristorazione

Obiettivi:

• Sviluppare competenze pratiche per l’identificazione sicura e responsabile delle specie di foraging.
• Integrare i prodotti del foraging e locali nella creazione di menu innovativi e di alta qualità.
• Promuovere una cucina più sostenibile, valorizzando le risorse del territorio e riducendo gli sprechi.
• Stimolare la creatività culinaria attraverso l’utilizzo di ingredienti naturali e locali, rafforzando il senso di identità territoriale.

Contenuti:

• Antipasto: coregone, lardo, kiwi e abete
• Primo: risotto all'alloro e sorbo degli uccellatori
• Secondo: cicoria, foglia di fico e arachide
• Dessert: latte, artemisia e caramello

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 28 ottobre 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 21 ottobre 2025

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.