

La Vigilia di Natale



INIZIO CORSO: giovedì 27 novembre

2025

durata: 3 ore

Prezzo: $122,00 \in (100,00 \in + IVA)$

Un corso pratico pensato per chi desidera mettere in tavola un menu natalizio tradizionale per la Vigilia. Dalla mise en place all'impiattamento, i partecipanti scopriranno come valorizzare le tradizioni culinarie della Vigilia 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

Giovedì 27 novembre 2025 dalle ore 19.30 alle ore 22.30 Chiusura delle iscrizioni: Gioved? 20 novembre 2025

Destinatari:

Lezione aperta a tutti gli appassionati di cucina.

Docenti:

Alberto Basso