



# La primavera nel piatto con lo chef Nicola Portinari



INIZIO CORSO: lunedì 30 marzo 2026  
durata: 6 ore

Portare **nel proprio menu prodotti stagionali** è **fondamentale** per chi si occupa di ristorazione. Ogni periodo dell'anno è caratterizzato da sapori, profumi e colori distintivi e la cucina non può far altro che esaltarli nei propri piatti. Questo corso si occuperà dei prodotti primaverili, portando ricette sfiziose e abbinamenti audaci firmati **Nicola Portinari**, Chef Patron del Ristorante "La Peca".

# Obiettivi:

L'obiettivo del corso è offrire ai partecipanti spunti, riflessioni e idee per la realizzazione di portate principali a base di prodotti tipici della stagione primaverile.

# Contenuti:

Lo chef realizzerà i piatti distintivi della propria cucina, partendo da alcune ricette tradizionali che saranno preparate secondo tecniche moderne e quindi interpretate, anche esteticamente, in chiave innovativa.

# 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 30 marzo 2026**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Lunedì 23 marzo 2026

# Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori professionisti che desiderano conoscere nuove ricette per ampliare l'offerta del proprio menu.