



# I tagli americani e le loro cotture per la ristorazione

INIZIO CORSO: lunedì 13 aprile 2026  
durata: 6 ore



Lo **stile di cucina americano** è entrato in modo prorompente nel mondo della carne e la clientela più esigente spesso richiede ai professionisti del settore di essere preparati anche su tagli anatomici diversi da quelli che normalmente caratterizzano il mercato italiano. Tale richiesta rappresenta sicuramente **un'opportunità interessante per ampliare l'offerta della propria attività e distinguersi dalla concorrenza.**

Il corso dell'Università del Gusto, tenuto da **Luca Breccia**, intende offrire ai professionisti del settore macelleria le **conoscenze necessaria a trattare i vari tagli anglosassoni di carne.**

## Obiettivi:

Il corso consentirà ai partecipanti di:

- conoscere i tagli anglossassoni della carne
- apprendere le tecniche di cottura più adatte
- preparare i condimenti

## Contenuti:

- Riconoscere le tipologie anglossassoni: Prime- select- choice
- Comparazione tra i tagli anatomici italiani e americani
- Etichettatura, griglia europea e razze predisposte
- Terminologia dei 25 tagli anatomici anglossassoni.
- Salamoia, marinatura, speziatura ( brinning e dry rub), ingnection
- Preparazione dei condimenti
- Tecniche di cottura: diretta, indiretta o entrambe e low n' slow e tempi di cottura
- Affumicature e strumenti di affumicatura
- Assaggio delle carni e descrizione sensoriale della carne.

## 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 13 aprile 2026**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 6 aprile 2026

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore macelleria e ristorazione.