



## La cucina del mare

INIZIO CORSO: martedì 17 marzo 2026

La delicatezza del prodotto ittico presuppone cura e sapienza nella sua lavorazione. Per questo il menu di pesce nella ristorazione dev'essere gestito accuratamente in tutte le sue fasi: dalla scelta della materia prima all'abbinamento dei sapori opportuni, dall'esecuzione della ricetta alle corrette tecniche di conservazione.

# **Obiettivi:**

Il corso si pone l'obiettivo di guidare i partecipanti sia nell'analisi del prodotto ittico per la ristorazione (pesce, crostacei e molluschi) sia nelle tecniche della sua lavorazione per la realizzazione di sfiziose ricette.

# **Contenuti:**

## **PRIMA PARTE TEORICA:**

### **• COME TRATTARE LA MATERIA PRIMA:**

- Temperature di lavoro, rischio sanitario con approfondimento su Anisakis
- Come conservare il pesce fresco in maniera adeguata
- Come abbattere il pesce, analisi degli errori comuni

### **• GLI SCARTI DEL PESCE**

- Come utilizzare quello che comunemente viene definito scarto, come lisca, spina, squame, interiora

### **• LA POLPA**

- Come trattare il pesce dal crudo al cotto: crudo, marinato, cotto

## **SECONDA PARTE PRATICA**

- Fondo, fumetto, bisque, quint'essenza (basi)
- Crudo di pesce con quint'essenza dello stesso
- Risotto bisque di crostacei, mazzancolle marinate
- Calamaro bieta kiwi
- Cioccolato caviale

# 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 17 marzo 2026**  
dalle ore 9.30 alle ore 17.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 10 marzo 2026

# Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.