



# Primi piatti con le erbe di montagna



INIZIO CORSO: lunedì 29 giugno  
2026

durata: 6 ore

Grazie all'uso creativo delle **erbe di montagna** è possibile **trasformare i primi piatti in vere e proprie esperienze sensoriali**. Università del Gusto dedica a questo prodotto di stagione un percorso formativo pensato per i professionisti della ristorazione che desiderano elevare la propria cucina con eleganza, autenticità e sostenibilità.

Guidati dallo chef stellato **Alessandro Gilmozzi** del Ristorante El Molin, i partecipanti potranno apprendere **tecniche avanzate e intuizioni gastronomiche** in cui ogni erba diventa protagonista: **profumi, consistenze e sapori si intrecciano per dare vita a piatti raffinati, contemporanei e profondamente legati al territorio**.

## Obiettivi:

Obiettivo del corso è illustrare l'utilizzo delle erbe di montagna, le tecniche di conservazione del prodotto e il loro abbinamento ad ingredienti di qualità, per offrire ai clienti piatti autentici e di grande impatto sensoriale.

## Contenuti:

Il corso include la dimostrazione e realizzazione di varie ricette impreziosite dalle erbe di montagna con attenzione alla presentazione e alla creatività in cucina. Un'esperienza formativa completa, pensata per elevare le competenze professionali e offrire un valore aggiunto alla propria cucina.

## 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 29 giugno 2026**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Lunedì 22 giugno 2026

## Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.