Il bollito di pesce: i sapori del mare

INIZIO CORSO: mercoledì 21 ottobre 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Un corso dedicato agli appassionati di cucina che **desiderano scoprire i segreti del bollito di pesce** , una preparazione tradizionale capace di esaltare la freschezza e la qualità del pescato. Guidati dallo chef **Alessio Bottin**, i partecipanti apprenderanno le **tecniche fondamentali per scegliere, preparare e cuocere correttamente pesci, molluschi e crostacei, rispettandone caratteristiche e sapori.**

Durante la lezione saranno illustrati **i principi della bollitura, la preparazione del brodo di cottura, i tempi necessari per le diverse tipologie di pesce e i migliori abbinamenti per il servizio.** Un'occasione per approfondire una ricetta della tradizione marinara e imparare a portare in tavola un piatto elegante, genuino e ricco di gusto.

Obiettivi:

l corso intende fornire ai partecipanti metodi e tecniche per riconoscere la freschezza del pesce, pulirlo, ed apprendere le più appropriate tecniche di cottura per esaltare consistenze, profumi e sapori.

Contenuti:

• Conoscenza e selezione del pesce fresco
• Pulizia e preparazione delle diverse specie ittiche
• Tecniche di bollitura e gestione delle temperature
• Tempi di cottura per pesci, molluschi e crostacei

Calendario

Mercoledì 21 ottobre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 14 ottobre 2026

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

Docenti:

Alessio Bottin