Capodanno Gourmet. Idee, tecniche e sapori per il menu' delle feste

INIZIO CORSO: mercoledì 18 novembre 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Il **Cenone di Capodanno** è uno dei momenti più attesi dell'anno: un'occasione speciale per riunire famiglia e amici attorno a una tavola elegante e ricca di sapori. **Questo corso è dedicato agli appassionati di cucina che desiderano sorprendere i propri ospiti con un menù delle feste raffinato, creativo e perfettamente organizzato.**

Guidati dallo chef **Alessio Bottin**, i partecipanti apprenderanno **tecniche, trucchi e consigli per realizzare un percorso gastronomico completo, dall'antipasto al dessert, valorizzando ingredienti di stagione e materie prime di qualità.** Particolare attenzione sarà dedicata all'equilibrio dei sapori, alla presentazione dei piatti e all'organizzazione delle preparazioni, per gestire al meglio tempi e servizio durante una delle serate più importanti dell'anno.

Obiettivi:

La lezione fornità le tecniche e gli spunti creativi necessari a realizzare un originale fusione fra tradizione e innovazione nella preparazione din un menu delle Feste.

Contenuti:

Durante la lezione verranno proposte ricette originali e idee innovative per reinterpretare la tradizione del Cenone di Capodanno, con suggerimenti utili per creare piatti eleganti, gustosi e facilmente replicabili anche a casa.

Calendario

Mercoledì 18 novembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 11 novembre 2026

Destinatari:

Lezione aperta a tutti gli appassionati di cucina.

Docenti:

Alessio Bottin