Autunno Wellness vegetale

INIZIO CORSO: martedì 6 ottobre 2026

durata: 8 ore

Insieme allo Chef E**manuele Giorgione**, chef e consulente di cucina wellness italiano i partecipanti apprenderanno come **creare un menù 100% vegetale**, basato sulla stagionalità e sui prodotti del territorio con una grande cura alla digeribilità, nonchè alla presentazione estetica.

Un menù inclusivo perchè non solo 100% vegetale, quindi privo di molti allergeni come latte, uova, pesce e crostacei ma anche privo di glutine. Pur essendo un menù veg la soia è pressochè totalmente assente.

In questa giornata cucineremo **un menù pensato per tutti**, dove, con pochi accorgimenti, si possono sostituire anche i pochi allergeni presenti **per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più attenta al benessere, alle intolleranze alimentari e alla sostenibilità.**

Obiettivi:

Fornire ai professionisti della ristorazione le competenze tecniche e creative per realizzare un menù gourmet 100% vegetale, senza glutine e ad alta digeribilità, valorizzando ingredienti stagionali e prodotti del territorio.

Contenuti:

• Assoluto di sedano rapa alla Waldorf
• Crema di castagne aromatizzata al tartufo con cacao, scorzonera fondente e erba cipollina
• Risotto alla zucca servito in bicchiere, gelato alle noci e funghi porcini al timo
• Goulash di fagiolo Lamon all'ungherese su purè di topinambur affumicato con le sue chips
• Tortino di cioccolato fondente dal cuore morbido, consistenze di pera alla fava tonka, riduzione di Passito Dindarello Maculan

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 6 ottobre 2026
dalle ore 9.00 alle ore 17.00
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 29 settembre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.