Gli strumenti del gusto. La costruzione del sapore attraverso le spezie

INIZIO CORSO: mercoledì 16 settembre 2026

durata: 5 ore

Un percorso pratico **dedicato al profilo aromatico della carne di manzo**: dalla conoscenza dei tagli
alla gestione delle cotture, fino all'utilizzo consapevole di spezie, sali, pepi e miscele aromatiche. La carne di qualità non ha bisogno di essere coperta, ma di essere valorizzata.

Ogni taglio di manzo possiede caratteristiche proprie: **struttura, marezzatura, intensità gustativa, quantità di grasso e tecnica di cottura richiedono un approccio diverso anche nella scelta degli aromi.**

Guidati dall'esperienza di **Luca Breccia**, macellaio e professionista del mondo barbecue, **partiremo da tagli specifici di manzo selezionati per analizzarne caratteristiche e potenzialità in cottura.**

A ogni taglio, insieme a **Carlotta Savioli**, verrà associato un diverso approccio aromatico: **sale, pepe, spezie, miscele, marinature e rub, con l'obiettivo di imparare a costruire il gusto senza coprire la materia prima.** Una spezia non è semplicemente un condimento da aggiungere: è uno strumento tecnico che può modificare la percezione del piatto.

Un percorso di progettazione del gusto applicato alla carne, dove conoscenza della materia prima, tecnica e spezie lavorano insieme per esaltare ciò che rende unica ogni preparazione.

Obiettivi:

Imparare a utilizzare le spezie non come semplice aggiunta aromatica, ma come parte della
progettazione del gusto.

Conoscere una spezia significa sapere:
• quale scegliere;
• quanto utilizzarne;
• quando applicarla;
• quale tecnica valorizza il suo profilo;
• quale ingrediente può esaltarne le caratteristiche.

Perché una grande carne non è solo una questione di cottura: è equilibrio tra materia prima, tecnica e aroma.

Contenuti:

La spezia come strumento per valorizzare la carne
• quali spezie valorizzano maggiormente determinati tagli;
• come utilizzare una miscela attraverso marinature e rub;
• quando salare e quando speziate prima, durante o dopo la cottura;
• come bilanciare intensità aromatica e gusto naturale della carne;
• quali profili scegliere in base alla tecnica utilizzata: griglia, barbecue, affumicatura o cottura lenta.

Imparare a leggere una spezia
Per utilizzare correttamente una spezia bisogna conoscerne il carattere.
Ogni prodotto verrà analizzato attraverso:
- Profilo aromatico
• intensità;
• note dominanti;
• persistenza;
• eventuale piccantezza;
• capacità di accompagnare o creare contrasto con il gusto della carne.

- Tecnica di utilizzo
Vedremo come applicarla attraverso:
• dry rub;
• marinature;
• salamoie;
• oli e burri aromatizzati;
• salse di accompagnamento;
• finiture del piatto.

- Abbinamento
Capiremo perché alcune spezie funzionano meglio su determinati tagli e preparazioni:
• pepi aromatici per esaltare il gusto della carne;
• miscele speziate per creare croste aromatiche;
• note affumicate per accompagnare il barbecue;
• spezie fresche e agrumate per creare contrasto.

- Dal mondo della carne agli altri mondi gastronomici
Le stesse spezie possono trovare applicazione anche in:
• verdure, per creare profondità e carattere;
• pesce, sfruttando profili freschi, agrumati e balsamici;
• mixology, attraverso cocktail speziati e aromatici;
• cioccolato e pasticceria, giocando sul contrasto tra dolce, amaro e speziato;
• birra artigianale e fermentazioni, dove alcune spezie possono diventare elementi distintivi.

Termini finanziamento:

Calendario

Mercoledì 16 settembre 2026
dalle ore 14.00 alle ore 19.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 9 settembre 2026

Destinatari:

II corso è rivolto ai professionisti del settore macelleria e ristorazione.