Corso Barbecue per professionisti: introduzione al barbecue moderno

INIZIO CORSO: mercoledì 25 novembre 2026

durata: 8 ore

Negli ultimi anni il barbecue è diventato un vero fenomeno gastronomico, trasformandosi da semplice metodo di cottura all'aperto a una cultura culinaria sempre più apprezzata dai consumatori. Per le macellerie, questa evoluzione rappresenta un'importante opportunità commerciale per ampliare l'offerta, valorizzare nuovi tagli e proporre prodotti ad alto valore aggiunto.

Questo corso introduttivo, tenuto da Alessandro Brusamento, è pensato per i professionisti della macelleria che desiderano acquisire una solida conoscenza delle tecniche e dei principi del barbecue moderno. Attraverso un percorso teorico e pratico, i partecipanti scopriranno le diverse tipologie di barbecue presenti nel mercato, le principali tecniche di cottura diretta e indiretta e affumicatura, la gestione delle temperature e la scelta delle carni più adatte ai diversi metodi di preparazione, informazioni sulle nomenclatura dei tagli americani e l’equivalente italiano e sull’uso e la vendita dei condimenti, oltre che consigli pratici per la vendita.

Particolare attenzione sarà dedicata al ruolo del macellaio come consulente del cliente: dalla selezione dei tagli alla preparazione di prodotti pronti per la griglia, fino alla valorizzazione commerciale delle proposte barbecue nel banco vendita. Il corso consentirà ai partecipanti di comprendere le nuove tendenze del mercato e di trasformare il barbecue in uno strumento di crescita e differenziazione della propria attività.

Obiettivi:

Lo scopo del corso è fornire al professionista una visione più completa delle nuove tendenze, tecniche e approcci culinari derivati dal barbecue americano, così da poter dialogare al meglio con il suo cliente, potendo fornire consigli preziosi, assecondando le sue richieste e guidandolo nella scelta. Allo stesso tempo, verranno forniti gli strumenti per poter acquisire nuovi clienti ed eventualmente arricchire la propria offerta per venire incontro alla clientela, non solo con la carne, ma anche con spezie, salse ed eventualmente prodotti Pronto-a-mangiare da inserire nel proprio banco del cotto.

Contenuti:

• Nomenclatura tagli barbecue USA / Italia
• Tipi di tagli tipici dell'american barbecue
• Nuove tipologie di barbecue presenti sul mercato
• Tipologia di cottura: Cottura diretta / Cottura Indiretta e uso del coperchio
• Affumicatura
• Rubs e salse
• Tagli alternativi
• Consigli pratici per i clienti
• Pork Ribs (Costine di maiale)
• Salsicce Affumicate
• Buffalo Wings (Alette di pollo)
• Petto di pollo affumicato
• Girello di manzo affumicato
• Bistecche
• Manzo sfilacciato

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

Mercoledì 25 novembre 2026
dalle ore 14.30 alle ore 18.30
Chiusura delle iscrizioni: Mercoled? 18 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che operano nelle macellerie.