Selvaggina d’Autore: tecniche e valorizzazione delle carni nobili

INIZIO CORSO: lunedì 16 novembre 2026

durata: 6 ore

La cucina tradizionale torna all'Universita del Gusto, con una lezione guidata dalla sapienza di un vero maestro della valorizzazione dei prodotti locali e del territorio: lo chef **Alberto Basso**, chef e patron del Trequarti di Val Liona e Presidente JRE – Italia, guiderà i partecipanti nella **preparazione di secondi piatti a base di selvaggina** per comprendere come esaltare al meglio questa tipologia di carni, **illustrandone le caratteristiche, descrivendone le tecniche di cottura e gli abbinamenti più riusciti.**

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette per elaborare secondi piatti a base di selvaggina, al fine arricchire il menù del proprio ristorante con piatti raffinati e dal gusto deciso.

Contenuti:

Lo chef proporrà preparazioni dedicate a cervo, capriolo, piccione e pernice, quattro pregiate carni di selvaggina che lo chef Alberto Basso insegnerà a conoscere e valorizzare attraverso tecniche di preparazione, cottura e abbinamenti capaci di esaltarne al meglio caratteristiche e sapori.

Calendario

Lunedì 16 novembre 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 9 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.

Docenti:

Alberto Basso