L'atelier della pasta ripiena

INIZIO CORSO: lunedì 23 novembre 2026

durata: 6 ore

La **pasta fresca ripiena** è una tradizione della cucina italiana e le varianti regionali sono infinite, ma tutte accumunate dalla caratteristica di essere lo splendido risultato della sintesi tra ingredienti genuini e naturali, abilità manuali e fantasia. La pasta ripiena ha inoltre una grande versatilità e può divenire l'ingrediente creativo per l'alta ristorazione.

Lo Chef **Massimiliano Mascia**, chef e proprietario del Ristorante 2 Stelle Michelin San Domenico a Imola partirà dalla **realizzazione della sfoglia e dagli accorgimenti a seconda del ripieno che si andrà a utilizzare** (carne, pesce, verdura o formaggio) fino a creare pasta colorata o aromatizzata e realizzare le forme più caratteristiche di pasta ripiena, scegliendo, per ogni tipo, il ripieno più adatto.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello fornire ai partecipanti degli spunti creativi per creare pasta ripiena sia per quanto rigarda la farcia che per la sfoglia.

Contenuti:

• Pasta all'uovo
• Ripieni di carne, pesce e verdure
• Tecniche di preparazione di varie tipologie di pasta fresca e utilizzo degli strumenti dai più tradizionali a quelli più moderni

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

Lunedì 23 novembre 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 16 novembre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.