



Il pesce nudo e crudo



INIZIO CORSO: lunedì 30 marzo 2020

durata: 6 ore

Prezzo: 237,90 € (195,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Il consumo di pesce crudo è costantemente in crescita in Italia, anche per effetto della popolarità che la cucina orientale, in particolare quella giapponese, ha conosciuto negli ultimi anni. **Le crudità risultano particolarmente appetitose in contesti molto diversi tra loro e per qualsiasi ristorante tale prodotto può rappresentare un vero punto di forza.** Tuttavia, conoscenza del prodotto, competenza nella preparazione e abilità nella presentazione dei piatti costituiscono elementi indispensabili per poter distinguere la propria proposta.

Il corso è pensato appositamente per i ristoratori che desiderano aggiornare i propri menu con un'offerta di alta qualità, grazie agli approfondimenti e agli spunti tecnici provenienti dallo chef **Diego Magro**, sous chef del ristorante tre stelle Michelin Le Calandre **che illustrerà ai partecipanti le migliori tecniche per presentare crudi di pesce di altissimo livello.**

Chiusura delle iscrizioni: lunedì 23 marzo 2020

Obiettivi:

Il corso si prefigge di trasferire ai partecipanti le competenze necessarie per preparare piatti a base di pesce crudo di alta qualità, con particolare attenzione alle scelte da compiere in fase di acquisto, al trattamento e alla valorizzazione del prodotto in base alle sue caratteristiche per ottenere il massimo risultato.

Contenuti:

- Legislazione e regole di mise en place per il pesce crudo
 - I prodotti ittici: stagionalità e reperibilità, rapporto qualità - prezzo
 - Esecuzione di alcune ricette
 - Degustazione finale
-

Il costo del corso, del valore di € 237,90 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Lunedì 30 marzo 2020

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che desiderano innalzare la propria offerta ristorativa con proposte di pesce crudo di alta qualità.

Docenti:

[Diego Magro](#)