



# I quattro punti cardinali dei primi piatti all'italiana



INIZIO CORSO: lunedì 17 ottobre 2022

durata: 6 ore

Prezzo: **286,70 € (235,00 € + IVA)**

I primi piatti rappresentano l'essenza della stessa della tradizione enogastronomica italiana. Caposaldo insostituibile dei menu di ogni ristorante, conquistano da sempre il palato degli italiani e non solo. Quando in Italia si parla di primi piatti si tocca un mondo fatto di decine e decine di ricette e centinaia di varianti.

L'Università del Gusto propone un corso interamente dedicato al mondo dei primi piatti italiani: un viaggio dedicato ai professionisti della ristorazione che, guidati dalla maestria dello chef Filippo Saporito, patron del ristorante stellato la Leggenda dei Frati di Firenze e presidente italianon dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, apprenderanno spunti e idee per poter diversificare e sfruttare al meglio le potenzialità di questa magnifica tradizione italiana.

# Obiettivi:

Durante il corso verranno presentate quattro tipologie di primi piatti, la pasta secca, il riso, la pasta fresca e quella ripiena, con l'obiettivo di stimolare la creatività nella preparazione ed illustrando le varie possibilità di contaminazione tra la cucina delle nostre tradizioni e quella più moderna e innovativa.

# Contenuti:

## **Pasta ripiena**

- Cappelletti di cipolla rossa, salsa alla carbonara

## **Pasta fresca**

- Pici, pesto di erbe selvatiche, ragù di radici

## **Risotto**

- Risotto con topinambour, scalogni sott'olio, marmellata di peperoncini rossi

## **Pasta secca**

- Maccheroni con ragù di salsiccia e mollame

---

Il costo del corso 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 17 ottobre 2022**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 10 ottobre 2022

# Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.