

La cucina che passione!



INIZIO CORSO: giovedì 12 febbraio

2026

durata: 18 ore

Prezzo: 518,50 € (425,00 € + IVA)

Corso ideale per chi desidera apprendere le basi della cucina e cimentarsi ai fornelli sotto la guida e la maestria di **Massimo Spallino**, talentuoso chef e patron del ristorante Alla Vecchia Stazione di Canove di Roana (VI). Il corso è **rivolto a tutti coloro che desiderano avvicinarsi alla cucina** in modo piacevole e immediato: i partecipanti saranno guidati e seguiti passo dopo passo dallo chef e potranno realizzare direttamente le ricette, interagendo attivamente e provando con mano i passaggi salienti delle preparazioni eseguite.

I partecipanti si trasformeranno poi in attenti degustatori perché durante le lezioni del corso assageranno i piatti preparati. Durante tutto il corso verrà data particolare rilevanza alla scelta delle materie prime e alle modalità di composizione e presentazione del piatto.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è di trasferire agli appassionati di cucina alcune conoscenze e tecniche di base affinché siano in grado di preparare le varie portate di un classico menu, scegliendo con cura la materia prima, interpretando la ricetta secondo il proprio gusto e le tempistiche a disposizione e curando la presentazione estetica del piatto per appagare vista e gusto.

Contenuti:

- Antipasti
- Primi piatti
- Secondi piatti di carne
- Secondi piatti di pesce
- Contorni
- Dolci secchi e al piatto

Calendario

Giovedì 12 febbraio 2026 dalle ore 19.30 alle ore 22.30 Chiusura delle iscrizioni: Gioved? 5 febbraio 2026

Destinatari:

Un corso per tutti gli appassionati di cucina che vogliono apprendere le basi da uno chef professionista.