



## Carpacci e tartare di carne



INIZIO CORSO: mercoledì 7 maggio  
2025

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Carpacci e tartare: ovvero due modi per riscoprire la carne in tutto il suo gusto, interpretando una cucina sana, leggera e genuina, in grado di valorizzare gli apporti nutritivi originari dei cibi. Sarà proprio questo il leit motiv del corso dell'Università del Gusto, in cui i partecipanti potranno **scoprire le tecniche per valorizzare i crudi di carne**, focalizzando l'**attenzione su carapacci e tartare**, piatti amati sia per la grande raffinatezza che per l'aspetto salutistico.

## Obiettivi:

I partecipanti avranno l'occasione di apprendere ricette sfiziose adatte a molte occasioni diverse: nei buffet con gli amici e nei brunch domenicali in famiglia, nei menu tradizionali e nei contesti più contemporanei.

## Contenuti:

Oltre alle indicazioni generali per la preparazione di diverse tartare e carapacci, lo chef preparerà piatti facili da realizzare a casa, che possono costituire la base per sperimentare le crudità in cucina. Corso pratico con degustazione finale.

## Calendario

**Mercoledì 7 maggio 2025**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 30 aprile 2025

## Destinatari:

Appassionati di cucina.

## Docenti:

[Alessio Bottin](#)