



Riso e risotti con lo chef Filippo Saporito



INIZIO CORSO: lunedì 23 febbraio 2026

durata: 6 ore

Una **lezione dedicata al mondo del risotto**, ingrediente principe della cultura gastronomica italiana e protagonista indiscutibile del menù di ogni ristorante. Un percorso dedicato ai ristoratori in cerca di spunti e idee innovative durante il quale lo chef **Filippo Saporito**, patron del ristorante *"La Leggenda dei Frati"* di Firenze spiegherà le tecniche per utilizzare al meglio il riso e interpreterà con grande tecnica e creatività alcuni risotti.

La disponibilità di un gran numero di tipologie di prodotto, con caratteristiche molto diverse tra loro, consentirà di affrontare le infinite varianti con cui la **cucina nazionale e internazionale interpreta il riso**. Sarà così possibile **acquisire idee, metodologie e indicazioni di cottura** che permetteranno di arricchire il menu del proprio locale con piatti innovativi che esaltano al meglio **questa importante materia prima**.

Obiettivi:

Il corso consentirà di ampliare, nel menu del proprio ristorante, la gamma di piatti che utilizzano il riso come ingrediente principale, variando le tipologie di materia prima e le tecniche di preparazione.

Contenuti:

- Risotto viola con calamari e limone candito
- Tegola di riso fritta
- Riso burro e acciughe
- Insalata di riso "alla marinara"
- Riso al salto, funghi e castagne

Calendario

Lunedì 23 febbraio 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 16 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.

Docenti:

[Filippo Saporito](#)

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.