



## I finger food per le feste



INIZIO CORSO: mercoledì 27  
novembre 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 183,00 € (150,00 € + IVA)

L'università del Gusto propone **un corso dedicato all'arte del ricevere i propri ospiti iniziando dall'aperitivo**, momento particolarmente amato nella nostra cultura. Accogliere i commensali **con un benvenuto a base di finger food e antipasti** è sicuramente una scelta apprezzata anche nell'ambito domestico e un ottimo modo per iniziare una serata speciale. I partecipanti, guidati dallo chef **Alberto Basso** del Ristorante Tre Quarti di Grancona, saranno guidati nella realizzazione di **piccole creazioni di alta cucina raffinate, gustose e sorprendenti**.

## Obiettivi:

Il corso offre spunti creativi per preparare deliziosi appetizer monoporzione da servire ai propri ospiti. In particolare, verranno trattate le tecniche di preparazione delle varie specialità e le regole per una mise en place accattivante.

## Contenuti:

Lo chef eseguirà varie tipologie di finger food e antipasti a base di carne, pesce e verdure.

## Calendario

**Mercoledì 27 novembre 2024**  
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Mercoledì 20 novembre

## Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

## Docenti:

[Alberto Basso](#)