



L'utilizzo delle spezie secondo Alessandro Dal Degan



INIZIO CORSO: lunedì 21 ottobre
2024

durata: 6 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)

Intere, in polvere, in estratto in pasta: qualsiasi formato si consideri, le spezie, con i loro diversi gradi di sapore e le loro variegate colorazioni, sono sicuramente conosciute per il forte impatto che producono sui nostri sensi, ma spesso si ignora che per la loro capacità di insaporire i cibi possono sostituire i condimenti.

Cibi semplici e apparentemente poveri possono trasformarsi in piatti saporiti grazie al loro sapiente dosaggio. La lezione permetterà ai partecipanti di **imparare a riconoscere e apprezzare varie tipologie di spezie** assieme ad uno chef d'eccezione, lo stellato **Alessandro Dal Degan** che nel ristorante La Tana Gourmet di Asiago ha sempre prestato grande attenzione alla ricerca delle materie prime e all'innovazione.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è di far conoscere le proprietà e le caratteristiche di un'ampia gamma di spezie ed erbe aromatiche, individuarne le differenze e approfondirne i possibili utilizzi.

Contenuti:

- Le spezie e le loro caratteristiche
- Abbinamenti cibi-spezie
- Preparazione di primi e secondi piatti con spezie varie

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.

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.

Calendario

Lunedì 21 ottobre 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 14 ottobre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Alessandro Dal Degan](#)