



Cucina moderna d'autore con Deborah Corsi



INIZIO CORSO: lunedì 2 dicembre
2024

durata: 8 ore

Prezzo: **427,00 € (350,00 € + IVA)**

Deborah Corsi è la chef proprietaria del romantico ristorante “La Perla del Mare”, situato scenograficamente sulla spiaggia di San Vincenzo, davanti l’azzurro mare Toscano.

Ama cucinare il mare e la terra che la circondano, oltre che essere appassionata di preparazioni di pasticceria e cioccolateria. Le sue forti radici inserite nel territorio la portano a fare una cucina moderna e tradizionale insieme sommando tutta quell’esperienza, quella tecnica e quella creatività che la contraddistinguono e che l’hanno resa famosa nel palcoscenico attuale della ristorazione.

La chef dedica **una lezione ai prodotti del mare trasformandoli in preparazioni culinarie raffinate, in piatti artistici, dove la tecnica professionale, l’analisi gustativa e lo studio delle consistenze e del cromatismo creano puro piacere per gli occhi e per il palato dei suo clienti.**

Obiettivi:

Durante il corso verranno presentate quattro piatti, con l'obiettivo di stimolare la creatività nella preparazione ed illustrando le varie possibilità di contaminazione tra la cucina delle nostre tradizioni e quella più moderna e innovativa.

Contenuti:

- Come un Panino di Seppia ripieno di Gamberi Rossi con Burrata e Cremoso di Peperone
- Ravioli del Plin ripieni di Ricotta in guazzetto di Cacciucco
- Gratinato di Mare ai Carciofi con salsa alle Erbe Aromatiche
- Sembra una Pinacolada

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 2 dicembre 2024
dalle ore 9.30 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 25 novembre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Deborah Corsi](#)