



I primi italiani secondo Luca Marchini



INIZIO CORSO: lunedì 18 novembre
2024

durata: 8 ore

Prezzo: 427,00 € (350,00 € + IVA)

La Tradizione gastronomica italiana è maestra nelle proposte di primi piatti, l'intera penisola è costellata di ricette regionali straordinarie che raccontano i diversi territori in ogni peculiarità.

Chef **Marchini** in questo corso vuole rendere così omaggio a due eccezionali elementi che da oltre 20 anni di esperienza propone nei suoi ristoranti: **i risotti e la pasta all'uovo.**

Tra ricette ispirate alla tradizione e nuove esperienze creative, Marchini guiderà gli allievi in un viaggio votato al gusto e al piacere della Cucina e alla gratificante soddisfazione di diventare i creatori di piatti indimenticabili.

Obiettivi:

Un corso coinvolgente dove verranno mostrati e raccontati nel dettaglio tutti i passaggi delle diverse ricette proposte. L'allievo imparerà a riconoscere e selezionare le materie prime migliori, ad utilizzare le tecniche ottimali e a scegliere gli abbinamenti più interessanti per ogni tipologia di elemento. Creare un ottimo risotto e un gustoso primo di pasta all'uovo diventerà una pratica senza più segreti.

Contenuti:

I risotti:

- Risotto al Parmigiano Reggiano, le sue croste, infuso di latte, Aceto Balsamico di Modena
- Risotto al fondo bruno di carne, arancia candita
- Spaghetto acciughe e stracciatella
- Fusillone "cacio e pere"

La pasta all'uovo:

- Raviolo con stracciatella, emulsione al tartufo, lampascione
- Tortellino bugiardo cozze, panna acida, crumble caffè e cacao
- Passatello asciutto, sovrascoscia di pollo, uvetta

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 18 novembre 2024

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 11 novembre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Luca Marchini](#)