



## Le basi della cucina: i primi piatti



INIZIO CORSO: martedì 18 febbraio 2025

durata: 12 ore

Prezzo: 469,70 € (385,00 € + IVA)

Un corso pensato per **esplorare le tecniche e i sapori che rendono i primi piatti** il cuore della cucina italiana. Dalla lavorazione della pasta fresca all'arte del risotto, si imparerà a bilanciare ingredienti e aromi per creare piatti che parlano di tradizione e innovazione. Una guida esperta accompagnerà passo dopo passo i partecipanti nella **preparazione di ricette raffinate, per trasformare ogni primo in un'esperienza indimenticabile.**

Questa proposta formativa fa parte del percorso "Le basi della cucina", ed è rivolta ad aspiranti cuochi provenienti dagli istituti alberghieri o a chi già lavora nel settore ma intende rafforzare le proprie conoscenze.

## Obiettivi:

Attraverso l'esecuzione di alcune ricette si potranno acquisire idee e abilità per progettare e realizzare un'offerta di aprimi piatti d'eccellenza.

## Contenuti:

- Ravioli di rape rosse e mostarda con branzino scottato sulla pelle
- Gnocchi di patate con intingolo di coniglio al rosmarino
- Tortellini al maialino, mele, prugne e aceto balsamico
- Tagliolini con amatriciana di sopressa
- Risotto alla fonduta di porro e animelle al pepe nero
- Risotto alla zucca con code di gamberi e spinaci
- Tortelloni alla ricotta e biette con fonduta valdostana e funghi shitakee

## 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

**Martedì 18 febbraio 2025**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 11 febbraio 2025

## Destinatari:

Il corso è rivolto ad aspiranti cuochi provenienti dagli istituti alberghieri o a chi già lavora nel settore ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.

## Docenti:

[Roberto Zanca](#)