



## Dal mare alla tavola: masterclass sul tonno



INIZIO CORSO: giovedì 17 luglio  
2025

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

In questo corso **esploreremo le molteplici sfaccettature di questo prezioso pesce**, dalle **tecniche di preparazione alle ricette più creative e raffinate**. Imparerai a scegliere il tonno di qualità, a conservarlo correttamente e a cucinarlo in modo perfetto, rispettandone le caratteristiche e i sapori autentici.

Durante le lezioni, verranno realizzati piatti tradizionali ma anche creazioni innovative e moderne. Lo chef **Alberto Basso** del Ristorante Tre Quarti in Val Liona **guiderà passo passo i partecipanti con consigli utili per valorizzare al massimo la carne di tonno**.

## Obiettivi:

Il corso è ideale per chi desidera approfondire le proprie competenze in cucina, sperimentare nuove ricette e portare in tavola piatti di livello superiore. Al termine del percorso, avrai tutte le conoscenze e le abilità per creare deliziose pietanze a base di tonno, sorprendendo amici e familiari con la tua maestria culinaria!

## Contenuti:

Lo chef preparerà alcuni piatti facili da realizzare a casa ma di grande effetto.

## Calendario

**Giovedì 17 luglio 2025**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 10 luglio 2025

## Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

## Docenti:

[Alberto Basso](#)