



Le alternative vegetali alla carne: il futuro della cucina consapevole



INIZIO CORSO: martedì 3 marzo 2026

durata: 6 ore

Il target dei clienti che prediligono una cucina totalmente vegetale è sicuramente interessante per un operatore del settore food. Con lo chef **Alberto Basso**, del Ristorante Trequarti, si approfondirà la proposta di piatti a base di "carne" vegetale, approfondendo le tecniche di produzione, le caratteristiche nutrizionali e le potenzialità di innovazione nel campo delle alternative vegetali alla carne.

L'obiettivo è aggiornare chef, ristoratori, tecnologi alimentari e in generale gli operatori del settore sulla lavorazione e la presentazione di questa tipologia di prodotto, **promuovendo un approccio sostenibile e all'avanguardia nel settore alimentare**.

Obiettivi:

- Approfondire la conoscenza delle alternative vegetali alla carne e delle loro proprietà
- Sviluppare competenze pratiche nella lavorazione, cottura e presentazione di piatti con "carne" vegetale
- Comprendere le opportunità di mercato e le tendenze nel settore della ristorazione vegetale.
- Favorire l'integrazione di opzioni vegetali nel menù del ristorante per attrarre una clientela più ampia e consapevole

Contenuti:

- Storia e tendenze del mercato delle proteine vegetali
- Tipologie di "carne" vegetale: soia, piselli, avena, glutine di frumento, funghi, ecc.
- Differenze tra i vari prodotti disponibili sul mercato
- Assaggi e valutazione organolettica
- Tecniche di cottura: griglia, soffritto, cottura alla piastra, in umido, al forno
- Abbinamenti con salse, spezie e ingredienti complementari

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 3 marzo 2026

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 24 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori professionisti e agli operatori del settore food che desiderano approfondire la conoscenza delle "carni" vegetali per ampliare l'offerta del proprio menu.

Docenti:

[Alberto Basso](#)