Il pranzo di Pasqua secondo lo chef Renato Rizzardi

INIZIO CORSO: lunedì 2 marzo 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Si pensa spesso che per preparare un menu tradizionale per il **pranzo di Pasqua** serva passare molto tempo in cucina, oltre che avere un buon livello di conoscenze e abilità tecniche. In questo corso lo chef **Renato Rizzardi**, patron del ristorante *"La Locanda di Piero"* di Montecchio Precalcino (VI) dimostrerà, invece, che **tutti possono mettere in tavola i "classici" del tempo di Pasqua**, con preparazioni semplici e con risultati davvero eccellenti, sia dal punto di vista dei sapori proposti, sia della leggerezza dei piatti.

Il corso **propone ricette da replicare nella cucina di casa propria**, per realizzare un perfetto menu pasquale: **dagli antipasti, con le primizie di stagione, ai primi piatti, fino ai secondi.** Durante la lezione si imparerà ad utilizzare metodi di cottura veloci per evitare lunghe preparazioni, ottimizzando i tempi, con la garanzia di ottenere comunque piatti d'effetto. Perché il pranzo di Pasqua sia un momento piacevole non solo per i commensali, ma anche per chi cucina.

Obiettivi:

Il corso è focalizzato sulla preparazione di un menu per il pranzo di Pasqua e intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette dal sapore contemporenaeo.

Contenuti:

Realizzazione di un menu completo per Pasqua.

Calendario

Lunedì 2 marzo 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 23 febbraio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati della buona cucina.

Docenti:

Renato Rizzardi