



Gli strumenti del gusto. La costruzione del sapore attraverso le spezie



INIZIO CORSO: mercoledì 16
settembre 2026

durata: 5 ore

Un percorso pratico **dedicato al profilo aromatico della carne di manzo**: dalla conoscenza dei tagli alla gestione delle cotture, fino all'utilizzo consapevole di spezie, sali, pepi e miscele aromatiche. La carne di qualità non ha bisogno di essere coperta, ma di essere valorizzata.

Ogni taglio di manzo possiede caratteristiche proprie: **struttura, marezzatura, intensità gustativa, quantità di grasso e tecnica di cottura richiedono un approccio diverso anche nella scelta degli aromi.**

Guidati dall'esperienza di **Luca Breccia**, macellaio e professionista del mondo barbecue, **partiremo da tagli specifici di manzo selezionati per analizzarne caratteristiche e potenzialità in cottura.**

A ogni taglio, insieme a **Carlotta Savioli**, verrà associato un diverso approccio aromatico: **sale, pepe, spezie, miscele, marinature e rub, con l'obiettivo di imparare a costruire il gusto senza coprire la materia prima.** Una spezia non è semplicemente un condimento da aggiungere: è uno strumento tecnico che può modificare la percezione del piatto.

Un percorso di progettazione del gusto applicato alla carne, dove conoscenza della materia prima, tecnica e spezie lavorano insieme per esaltare ciò che rende unica ogni preparazione.

Obiettivi:

Imparare a utilizzare le spezie non come semplice aggiunta aromatica, ma come parte della progettazione del gusto.

Conoscere una spezia significa sapere:

- quale scegliere;
- quanto utilizzarne;
- quando applicarla;
- quale tecnica valorizza il suo profilo;
- quale ingrediente può esaltarne le caratteristiche.

Perché una grande carne non è solo una questione di cottura: è equilibrio tra materia prima, tecnica e aroma.

Contenuti:

La spezia come strumento per valorizzare la carne

- quali spezie valorizzano maggiormente determinati tagli;
- come utilizzare una miscela attraverso marinature e rub;
- quando salare e quando speziare prima, durante o dopo la cottura;
- come bilanciare intensità aromatica e gusto naturale della carne;
- quali profili scegliere in base alla tecnica utilizzata: griglia, barbecue, affumicatura o cottura lenta.

Imparare a leggere una spezia

Per utilizzare correttamente una spezia bisogna conoscerne il carattere.

Ogni prodotto verrà analizzato attraverso:

- Profilo aromatico

- intensità;
- note dominanti;
- persistenza;
- eventuale piccantezza;
- capacità di accompagnare o creare contrasto con il gusto della carne.

- Tecnica di utilizzo

Vedremo come applicarla attraverso:

- dry rub;
- marinature;
- salamoie;
- oli e burri aromatizzati;
- salse di accompagnamento;
- finiture del piatto.

- Abbinamento

Capiremo perché alcune spezie funzionano meglio su determinati tagli e preparazioni:

- pepi aromatici per esaltare il gusto della carne;
- miscele speziate per creare croste aromatiche;
- note affumicate per accompagnare il barbecue;
- spezie fresche e agrumate per creare contrasto.

- Dal mondo della carne agli altri mondi gastronomici

Le stesse spezie possono trovare applicazione anche in:

- verdure, per creare profondità e carattere;
- pesce, sfruttando profili freschi, agrumati e balsamici;
- mixology, attraverso cocktail speziati e aromatici;
- cioccolato e pasticceria, giocando sul contrasto tra dolce, amaro e speziato;
- birra artigianale e fermentazioni, dove alcune spezie possono diventare elementi distintivi.

Calendario

Mercoledì 16 settembre 2026

dalle ore 14.00 alle ore 19.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 9 settembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore macelleria e ristorazione.

Termini finanziamento: