



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

PIATTI VENETI RIVISITATI

OBIETTIVI

Lo sviluppo di modifica dei piatti già esistenti, appartenenti alla tradizione, e quindi al passato. Molto spesso i piatti sono rivisitati e riproposti in modi diversi anche solo per la volontà degli chef di interpretare a modo loro una pietanza.

PROGRAMMA

- Saper predisporre le attrezzature necessarie per le preparazioni di preparazione e cottura.
- Trasformare i piatti troppo calorici che prevede a volte la tradizione con piatti più leggeri, raffinati, gradevolmente equilibrati.
- Tecniche di preparazione e cottura innovative e moderne.
- Presentazione coreografica e decorazione dei vari piatti realizzati.

Sede del corso: Vigonovo

Giorno e Orario: Martedì 31 marzo 14,30-17,30 (Marciante)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: Monolezione da 3 h - €45,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)