



# Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

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

## TARTARE, CARPACCI E MARINATE

### OBIETTIVI

Il corso mira ad insegnare le regole fondamentali per l'assolvimento dell'apprendimento delle tecniche di marinatura. Durante il corso verranno illustrate inoltre tecniche ataviche sul taglio e la composizione di carpacci e tartare proposte in chiave territoriale e rivisitate. la lezione si completerà con la degustazione e i commenti insieme al docente.

### PROGRAMMA

- Definizione, regole e caratteristiche delle marinature ,tartare e carpacci
- Una tartare tecnicamente e igienicamente corretta
- Le marinate fusion e rivisitate
- Il carpaccio ieri e oggi

### METODOLOGIA

Esplicazione teorico-pratica con supporto di schede tecniche - riscontro degustativo

### MATERIALE

Per ragioni igieniche inerenti alla manipolazione degli alimenti è cortesemente richiesto un abbigliamento adeguato. E' consigliato un block-notes ed una penna per gli appunti.

*Sede del corso:* Vigonovo

*Giorno e orario :* Mercoledì 29 aprile 2020 19,30 – 23,00 (Netti)

*N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione:* 1 lezione da 3,5 h - € 60,00

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