



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

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

CUCINA - II LIVELLO [*]

OBIETTIVI Obiettivo del corso è quello di fornire un aggiornamento ed un approfondimento ai partecipanti sulle tecniche e sulle metodologie delle tecniche di cottura innovative. Particolare attenzione va dedicata all'analisi e alla manipolazione di prodotti stagionali, tipici e di qualità. **ARGOMENTI:**

- Conoscere le procedure e le tecniche di esecuzione di una ricetta.
- Elementi di cucina creativa e personalizzata.
- Alimenti e accostamenti particolari ai piatti a base di carne e pesce.
- Tecniche di preparazione e cotture innovative.
- Presentazione coreografica dei vari piatti realizzati.
- Degustazione guidata dei piatti proposti e realizzati.

Orario e sede del corso: Vigonovo Lunedì 14.45-17.15 (Marciante)

Orario e sede del corso: Vigonovo Mercoledì 20.40-23.10 (Marciante)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2.30 h - € 120,00

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

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278

Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it