

I PRIMI PIATTI DI PESCE

Lezione a tema

Docenti:	Marco Claroni (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	11/03/2025
Data fine corso:	11/03/2025
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 110,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un **corso imperdibile sui primi piatti di mare**. Questa esperienza unica sarà diretta dal rinomato **chef Marco Claroni**, un maestro culinario conosciuto per le prelibatezze servite nel suo celebre ristorante, **L'Osteria dell'Orologio a Fiumicino**. Il suo talento, la sua passione e le sue tecniche sofisticate saranno l'ingrediente chiave per rendere questo corso un evento formativo imperdibile per tutti gli appassionati di cucina.

Sarà per te un'occasione per esplorare la ricchezza e la complessità dei **piatti di pesce tradizionali**, mettendo in evidenza l'importanza di **ingredienti freschi e tecniche di cottura sofisticate**, nonché migliorare le tue abilità, imparando a realizzare piatti di mare deliziosi e ben bilanciati.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la degustazione dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 90,16 + IVA.

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- cena finale di quanto preparato

Gli **obiettivi** del corso sono:

- **trasferire conoscenze e competenze specifiche** sulla preparazione dei primi piatti di mare tradizionali, valorizzando la cucina di mare italiana;
- **migliorare le abilità pratiche** dei partecipanti;
- sottolineare l'importanza di utilizzare **ingredienti freschi e di alta qualità** per garantire la realizzazione di piatti gustosi e salutari;
- **presentare e servire con successo** i primi piatti di mare in vari contesti, sia professionali che casalinghi.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Minestra di arzilla e broccoli
- Spaghetti alle vongole
- Mezzemaniche con cozze e pecorino
- Risotto alla crema di scampi

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.