

# I SECONDI PIATTI DI PESCE

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Marco Claroni (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	18/03/2025
<b>Data fine corso:</b>	18/03/2025
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 110,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il corso amatoriale sui **secondi piatti di pesce** offre un'esplorazione approfondita delle tecniche e delle ricette che hanno contribuito a rendere famosa la cucina di mare italiana. **Marco Claroni, chef del ristorante L'Osteria dell'Orologio**, classificatosi **sesto nella classifica dei migliori ristoranti di pesce d'Italia 2024 per 50 top Italy**, ti guiderà attraverso la preparazione di quattro secondi di pesce della tradizione, in un'esperienza pratica e interattiva in cui ti verranno fornite indicazioni dettagliate sulle materie prime, consigli per una cottura perfetta e idee su come presentare i tuoi piatti in maniera irresistibile.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la tua 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:

- approfondire la conoscenza delle materie prime utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- scoprire i segreti per cucinare quattro secondi classici della cucina di pesce, mantenendo intatti i sapori di mare e bilanciandoli sapientemente con gli altri ingredienti;
- acquisire competenze non solo nella preparazione dei piatti, ma anche nella loro presentazione al fine di renderli più accattivanti;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Orata in crosta di sale
- Zuppa di pesce classica
- Seppie con piselli
- Il fritto: alicetta imbottita, gamberi in tempura, calamaro croccante

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