La cucina dell’altopiano di Alessandro Dal Degan all’Accademia del Gusto

Lunedì 14 maggio all’Accademia del Gusto di Osio Sotto (ore 15-18) è protagonista la cucina dello chef Alessandro Dal Degan. Brodo di abete, Berberis vulgaris, pigne fermentate, lichene grigio, resina di ginepro e stufato di erbe selvatiche sono solo alcune delle componenti dei suoi piatti, ispirati ai boschi e ai prati dell’altopiano. Il corso è riservato ai professionisti della ristorazione e regala una prospettiva nuova, un modo alternativo di fare cucina, costruito su gusti, profumi, stagioni, natura e rispetto per le tradizioni perdute. Nel 2015 Dal Degan ha coronato il sogno di aprire un locale che fosse lo specchio del suo territorio e, a Asiago, in località Kaberlaba, è nata la Tana Gourmet. Il ristorante, che lo chef guida insieme al socio Enrico Maglio, ha sede nello stabile Casa Rossa, un edificio costruito al termine della prima Guerra Mondiale, dapprima adibito a stalla e rifugio per i viandanti e in seguito trasformato in foresteria.
Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 email info@ascomformazione.it, int. www.ascomformazione.it