

BURANA

Corso di cucina nel segno di Pellegrino Artusi

BURANA

Tutto pronto e fornelli accesi, per la nuova edizione (stavolta invernale) dei corsi di cucina, promossi dall'assessorato alla promozione del territorio, dallo chef Nicola Ferrari (Ial) nei locali della sagra dello storione di Burana. Nove lezioni, per imparare tutto quanto è necessario per la creazione di gustose

prelibatezze, che imbandiranno le tavole già dalle prossime festività natalizie. «Era nostra intenzione cominciare i corsi con la primavera, ma vista la mole di richieste di candidati, si è pensato di organizzare una versione invernale», rivela l'assessore alla promozione del territorio, Simone Saletti. Il quale non ha dubbi sulle finalità del programma: «Il crescente inte-

resse verso la buona cucina trova da noi una valorizzazione nella riscoperta delle tradizioni dell'Artusi, ed in alcune chicche come la passione in cucina (in una lezione apposita il 16 e 17 novembre), le creazioni di pasticceria (il 30 novembre e il 1° dicembre) e la cucina biologica (il 23 e 24 novembre). Il recupero delle tradizioni gastronomiche delle nostre terre può

essere fatto con passione e creando un momento di socializzazione tra i partecipanti (80, al momento; ndr)». Il corso inizierà domani e giovedì con le ricette di Pellegrino Artusi e si concluderà il 7 dicembre con un esperto dell'associazione Arti Contadine, che mostrerà le tecniche per la realizzazione dei formaggi con cena dimostrativa finale. Info: 0532-899245

