

CUCINA: "FATTO IN CASA", MINI CORSI PER CAVARSELA DA SOLI AI FORNELLI

2 Marzo 2014

MIGLIANICO – Da buoni abruzzesi tutto ciò che viene prodotto in casa ha una valenza superiore, dal pane, alla pasta, ai liquori, alla pizza. Il "fatto in casa" è sinonimo di cibo genuino, di preparazioni autentiche, di tradizioni rispettate.

E anche nella ristorazione è un valore aggiunto al momento della scelta del locale per la cena, o dell'ordinazione. Chi, infatti, non ha mai ceduto di fronte al "dolce della casa"?

Con queste premesse lunedì 3 marzo 2014 partirà "Fatto in casa", il tour di mini-corsi che tutti i lunedì sera fino a maggio toccherà tappe fondamentali dell'arte culinaria coinvolgendo non solo appassionati ed esperti dei fornelli, ma anche chi è alle prime armi e non sa come districarsi tra lezioni online, video tutorial e libri di cucina. Il tutto per imparare a "fare in casa" dagli impasti di base alle lavorazioni più elaborate.

Nella prima tappa in programma per lunedì 3 marzo alle 20.30, grazie alla sapiente abilità di Nicola Rapino, chef de L'Angolino sul mare, i partecipanti al corso impareranno l'arte del finger food, realizzando piccole e sublimi miniature di gusto per sfiziosi aperitivi, originali antipasti o superlative cene "fatte in casa".

I vini della cantina Bosco Nestore accompagneranno la degustazione finale delle piccole creazioni. Il tutto nella grande cucina a vista di Agapè Forniture, azienda di Miglianico specializzata nel settore Horeca.

"Abbiamo deciso di aprire le porte della nostra azienda ospitando questi mini corsi del lunedì – spiega Vincenzo Cicchilitti, general manager di Agapè Forniture – per offrire a chiunque ne abbia voglia la possibilità di trascorrere una serata diversa e di 'carpire' quei piccoli segreti che a volte fanno la differenza in cucina".

"Si tratta di incontri brevi di due o tre ore nei quali, grazie alla disponibilità di professionisti del settore, i partecipanti potranno imparare, osservare e, soprattutto, fare pratica 'sporcandosi le mani' insieme allo chef", prosegue.

Ecco il programma di marzo:

- lunedì 3 In punta di dita con Nicola Rapino
- lunedì 10 Intagli d'arte con Santino Strizzi
- lunedì 17 Il cocktail fai da te con Antonello Petaccia
- lunedì 24 Infariniamoci con Nicola Salvatore

"Fatto in casa" anticipa la seconda edizione del salone "Expò Food & Design", la due giorni dedicata ai professionisti del settore Horeca e ospitalità in programma per lunedì 31 marzo e martedì 1° aprile con dimostrazioni, assaggi, workshop, presentazioni e cooking show.

Per informazioni e iscrizioni: info@agapeforniture.eu – 393/9172491- 345/3922486 – www.agapeforniture.eu – [facebook/agapeforniture](https://www.facebook.com/agapeforniture)