

L'AQUILA: VENERDI' AL VIA CORSO DI CUCINA DEDICATO AI 5 SENSI

7 Marzo 2011

L'AQUILA - Avrà inizio venerdì prossimo, 11 marzo, nel ristorante '99 Piatti' dell'Aquila, sulla statale 17, l'ottavo corso di cucina di Scherza col Cuoco che questa volta sarà dedicato ai 5 sensi.

Il programma delle 10 serate del corso sarà quindi dedicato alla riscoperta dei sapori attraverso il concorso di tutti i nostri sensi di percezione.

"Tutto ciò - spiega una nota - nell'intento di offrire una guida per selezionare questi valori e saperli felicemente accostare ricorrendo all'utilizzo di tutti i percettori umani. Oltre alla maniacale attenzione nella scelta e nell'utilizzo delle materie prime per la preparazione dei piatti, lo staff di Scherza col Cuoco proporrà dei mini stages che di volta in volta affronteranno argomenti correlati alla serata quali "lo champagne: come nasce il re delle bollicine", "la mortadellina di Campotosto", "il pecorino d'Abruzzo", "le proprietà dell'olio extravergine", "i pascoli del Gran Sasso", "fatto con il lievito madre: il pane".

In queste occasioni sarà possibile, per i corsisti, assistere 'dal vivo' alla preparazione di formaggi, salumi e altri prodotti alimentari di qualità.

L'ottavo corso di cucina si terrà in collaborazione con Centro Commerciale L'Aquilone, Cantina Vini Faraone, Torrone Fratelli Nurzia. Per info e iscrizioni: 338.7694986 - 334.7683165.