

## MANGIARE BENE: ARRIVA ANCHE A SULMONA SCUOLA CUCINA MAMMAROSSA

29 Febbraio 2020

---



SULMONA – Arriva anche a Sulmona la scuola di cucina “Mammarossa”. Il corso si articolerà in quattro lezioni tematiche che si svolgeranno tutte di martedì a SpazioRistorante di via Lamaccio. La prima è in programma martedì 3 marzo e riguarderà la cucina della tradizione romanesca. Il luogo più ricco di storia del mondo svela i segreti delle sue tradizioni gastronomiche.

Dai piatti carbonari al rapporto con la civiltà agropastorale delle sue campagne e del vicino Appennino centrale.

La seconda lezione, martedì 17 marzo, è dedicata a Bologna e alla cucina emiliana.

L'Emilia gode di tradizioni gastronomiche diverse da provincia a provincia ma tutte caratterizzate da sapori decisi e ricchi di gusto.

Terza lezione, martedì 31 marzo, lo SpazioRistorante si sposta idealmente a Venezia e alla cucina del mare Adriatico. Tante sono le ricette di mare che trovano ispirazione nel nostro mare, un mare molto pescoso che ha la caratteristica di donare al pesce un sapore inconfondibile.

Ultima lezione, martedì 7 aprile, dedicata alla cucina partenopea e alla gastronomia pasquale. Povera, ricca, scaramantica, geniale, stravagante, musicale, sorprendente, evocativa, bella, simbolica, emozionante: questi sono alcuni aggettivi per definire Napoli e la sua cucina, carica di colori, profumi e a Pasqua ancor più ricca di sapori e di tradizioni.

I corsi iniziano alle 19.30 e a fine lezione si cena insieme e si commentano i piatti realizzati. Si prevedono quattro squadre da cinque persone, per un massimo di venti partecipanti a lezione. “Quattro serate da trascorrere insieme ad altri appassionati per muovere i primi passi tra i fornelli – afferma Federica Marinucci del Gruppo Pingue – o per perfezionare le proprie tecniche, conoscere le migliori materie prime e la qualità dei prodotti, anche grazie alla collaborazione delle aziende della Valle Peligna che arricchiranno con i loro saperi i quattro appuntamenti”.

E' possibile partecipare anche ad una sola lezione versando la somma di 80 euro, per ogni appuntamento.

“Regaliamo un buono spesa di dieci euro a tutti i partecipanti per acquisto di prodotti di Manifattura Pingue, da acquistare nei Conad Pingue partner dei corsi – spiega lo chef Franco Franciosi. “Questo è un primo modulo. Il secondo più corposo verrà riproposto per ottobre” precisa lo chef. Nel corso delle lezioni sarà avviata una bella iniziativa che vedrà al centro le donne vittime di violenza.

“L'azienda Pingue è impresa amica delle donne collaborando attivamente con il Centro Antiviolenza La Libellula di Sulmona e la Casa delle donne, nel costruire un concreto spazio di autonomia ed empowerment attraverso il lavoro e la formazione – conclude Federica Marinucci – per questo abbiamo il piacere di offrire la partecipazione all'intero corso di cucina ad una delle ragazze ospite del Centro Antiviolenza, come opportunità formativa”.