

L'ECO DI BERGAMO



Domenica 18 gennaio 2015  (0)

Cucinare in vista di San Valentino Ecco «La cena per farli innamorare»

Prendi due affermate giornaliste, esperte in enogastronomia e passionante di cucina, aggiungici la festa più romantica dell'anno e il gusto di stupire la persona amata passando attraverso le gioie del palato: eccoti servita la nuova iniziativa, a metà strada tra la scuola di cucina e lo stare bene insieme tra i fornelli, dal titolo: «La cena per farli innamorare», in programma lunedì 2 febbraio dalle 19.30 alle 22.30.

L'obiettivo è di preparare piatti ideali per festeggiare a casa, senza troppa fatica ma con grande effetto, San Valentino. L'appuntamento è a Bergamo, presso la scuola «L'arte del cucinare» in viale Giulio Cesare

29. Le insegnanti, o «personal trainer» del corso sono Anna Marzi, cuoca, gourmet e giornalista, e Francesca Negri, giornalista, scrittrice e «wine tutor» della trasmissione televisiva di Rai 2 “Detto Fatto”.

«Per noi – spiegano le curatrici – è molto gratificante condividere con altre persone tutto quello che abbiamo imparato in anni di esperienza, con il rigore necessario ma con toni amichevoli e scherzosi, preparando insieme piatti sensuali, che possono essere cucinati anche da chi non è un MasterChef e, soprattutto, con una spesa contenuta».



Francesca Negri

Per i partecipanti aspiranti romantic-chef, il menù, giocato sui colori del bianco e del rosso, prevede tre finger food di grande effetto ma velocissimi da preparare, un primo (risotto allo champagne e rapa rossa), un secondo stuzzicante (spiedini di gamberi croccanti con salsa afrodisiaca al peperoncino) e come dessert la «Diplomatica del cuore», una versione romantica e alternativa del dolce tradizionale.

Completamento del corso, l'abbinamento enologico con tanto di sciabolata (metodo francese per aprire le bottiglie di bollicine). Al termine del corso si cenerà tutti insieme.

In prossimità di San Valentino poi, è in programma anche un altro appuntamento ai fornelli, stavolta dedicato ai single o a chi la festa degli innamorati desidera trascorrerla in modo alternativo e divertente: il titolo del corso è «Come ti cucino Cupido» e prevede piatti insoliti e piccanti, a base di erbe aromatiche, radici, spezie.

Ricette da preparare insieme, per stringere nuove amicizie davanti ai fornelli e poi cenare insieme. Per info, info@geishagourmet.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Accedi per commentare