

## [!] OPEN DAY A LAVAGNA



## CORSI ALL'ACCADEMIA DEI SAPORI PER DIPLOMARSI TRA I FORNELLI

PAOLA PASTORELLI

**LAVAGNA.** Fuori grembiuli e toques blanches, si spolverino i mattarelli e le fruste, perché a Villa Grimaldi si stanno già scaldando i fornelli, nella sede dell'Accademia dei Sapori. Dopo le vacanze estive, tutto è pronto per rimettere in moto i corsi di cucina della prestigiosa scuola per aspiranti chef o semplici amanti dei fornelli. Le lezioni riprenderanno domani, ma oggi, a partire dalle 18, ci sarà una bella occasione per chi non conoscesse già l'Accademia, per "annusare" che aria tira fra le aule e le cucine della scuola lavagnese. «Quella di stasera sarà un'occasione per provare gratuitamente alcuni dei corsi in calendario - spiegano gli organizzatori - e imparare già qualche trucco del mestiere per cucinare in maniera creativa, innovativa e divertente sotto la guida di chef professionisti». Il programma delle lezioni è piuttosto ricco e variegato, i partecipanti potranno scegliere tra vari temi: dalla rivisitazione della cucina tradizionale alle ricette internazionali ed etniche; dalla focaccia al formaggio ai laboratori per i bambini. Sono ancora gli organizzatori a precisare: «I corsi della scuola di

cucina di Accademia dei sapori hanno diversi scopi, a seconda del livello di competenza dei partecipanti, con il denominatore comune della passione e del piacere di cimentarsi con l'arte culinaria, in modo immediato e diretto». Ce n'è per tutti i gusti, dunque e per tutti i livelli di perizia. Chi non ha esperienza può concretizzare il desiderio di imparare a cucinare per sé e i propri cari, evitando gli errori più comuni e iniziando con le ricette di base; mentre chi è appassionato e già esperto può migliorarsi acquisendo maggiore conoscenza tecnica. I corsi sono a pagamento e si possono prenotare anche attraverso il sito [www.accademiadeisapori.it](http://www.accademiadeisapori.it) o telefonando al numero 0185.598427. Le lezioni sono organizzate in modo tale che ogni partecipante abbia la possibilità di fare esperienza diretta e attiva nella preparazione delle ricette, condividendo con gli chef e con i "compagni di banco" il percorso di preparazione dei piatti, dalla scelta degli ingredienti alla loro lavorazione ed assemblaggio, passando alla cottura e sino alla presentazione e all'assaggio.

[paola.pastorelli@libero.it](mailto:paola.pastorelli@libero.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA