

“SCHERZA COL CUOCO”, ALL’AQUILA PARTE IL XXII CORSO DI CUCINA

18 Settembre 2019

di Redazione



L'AQUILA – Si riaccendono venerdì 20 settembre i fornelli del corso di cucina di Scherza col Cuoco, giunto alla 22 esima edizione, che quest'anno sarà dedicato alla cucina delle regioni italiane.

Come location è stato scelto il ristorante “Le Origini” di **Letizia Cucchiella** e **Nicola Ursini**, dell’Hotel 99 Cannelle, nel pittoresco Borgo Rivera: primo nucleo abitativo antecedente alla fondazione di Aquila.

La serata inaugurale del corso, sarà caratterizzata da una cena di gala, che per le modalità

con cui è stata concepita, ha ottenuto il patrocinio della delegazione dell'Aquila di Slow Food: infatti tutte le portate previste nel menù - così come tutte le preparazioni che saranno proposte nelle 10 serate del corso - saranno ispirate ai valori propugnati da Slow Food: valorizzare il lavoro dei piccoli produttori locali attraverso una spesa "buona, pulita e giusta", anche presso il "Mercato Contadino", espressione diretta di SlowFood Italia all'Aquila; utilizzare soltanto materie prime di provenienza locale e non fuori stagione; non utilizzare prodotti di derivazione chimica; non utilizzare plastiche monouso.

Il XXII Corso di Cucina di Scherza col Cuoco si avvarrà del sostegno della Cantina Vini Pasetti, Pasta Antonelli e Norcineria De Paolis, di Paganica.

Le 10 serate del corso condurranno i partecipanti lungo un viaggio gastronomico che li farà approdare nella cucina di Liguria (27 settembre), Puglia (4 ottobre), Campania (11 ottobre), Lombardia (18 ottobre), Emilia-Romagna (25 ottobre), Lazio (8 novembre), Sicilia (15 novembre), Sardegna (22 novembre), Trentino-Alto Adige (29 novembre), Umbria (6 dicembre).

Per informazioni sul programma 0862-401979.