Settimanale
23-04-2024
Pagina 32
Foglio 1 / 2

GAZZETTA D'ALBA

Tiratura: 17.000
Diffusione: 15.500

www.ecostampa.it

Maestri e allievi nella cucina più bella, al castello di Roddi

Gli appassionati partecipanti saranno guidati dagli chef nella preparazione di una delle loro creazioni più note

Otto appuntamenti per imparare a cucinare da grandi chef stellati e nomi importanti dell'alta ristorazione all'interno della pertinenza del castello di Roddi. È questo il format dei corsi di cucina di Vinum, già rodato durante la Fiera del tartufo bianco d'Alba, che propone lezioni capaci di unire il lato teorico con quello pratico, insegnando le ricette di piatti iconici anche a chi non ha mai mostrato grandi capacità ai fornelli.

Salendo al piano superiore del maniero, già proprietà della famiglia di Pico della Mirandola e risalente all'XI secolo seppur con molti rimaneggiamenti successivi, si viene accolti da una moderna cucina con sette postazioni in acciaio complete di tutti gli attrezzi da cucina. Qui vengono distribuiti gli ospiti che da soli o a coppie, attraverso un monitor e la voce del cuoco, verranno accompagnati passo dopo passo nell'esecuzione di portate squisite, magari anche complesse e stratificate, ma rese semplici dalla spiegazione didattica e dall'accompagnamento di assistenti e camerieri, che sono lì per vigilare che tutti riescano nell'impresa con grande divertimento.

Il primo evento, già esaurito, è con una vecchia conoscenza delle fiere albesi e uno dei cuochi più conosciuti della zona: 1 **Davide Palluda**, chef stellato del ristorante All'enoteca di Canale sarà a Roddi **giovedì 25 aprile** alle 10.30 per proporre i suoi ravioli di tarassaco e papavero in pasta acida, noci e salvia. Come in tutto il suo repertorio, il roerino saprà immergere gli allievi in una cavalcata fra i sapori e i colori dell'Albese, con l'obiettivo di conciliare tradizione e innovazione, saggezza contadina e gusto moderno.

Tutto esaurito anche per **Luigi Taglienti** dell'omonimo locale di Piacenza, già premiato con la stella Michelin: l'appuntamento è per **venerdì 26 aprile** alle 10.30 con i suoi gnocchi di patate, limone e aromaticità, che sapranno incantare i visitatori con la straordinaria creatività del savonese. Qualche posto è ancora disponibile per lo chef 2 **Luca Natalini** del ristorante Autem di Milano che **sabato 27 aprile** alle 10.30 farà imparare ai suoi studenti la ricetta del raviolo alla toscana, quindi fatto di un ripieno di fegatino e crostino, servito con insalata di finocchietto selvatico e gelatina al vin santo.

Già presi d'assalto gli incontri di **domenica 28 aprile**, quando 3 **Antonella Ricci** e **Vinod Sookar** faranno orecchiette e maccheroncini con il ragù di involtini di "manzo della domenica"; e di **mercoledì 1° maggio**, in cui 4 **Francesco Marchese** dello stellato Fre di Monforte farà cucinare a tutti i presenti il suo prelibato risotto in barigoule, carciofi ripieni di funghi, lardo e polvere di rosmarino. Dulcis in fundo, **sabato 4 maggio**, sempre alle 10.30, 5 **Stefano Sforza** dell'Opera di Torino proporrà il piatto tagliolino, asparagi, nocciola; mentre **domenica 5** è atteso 6 **Pasquale Laera** del Borgo Sant'Anna a Monforte con la lasagnetta alla Barbera. Tutti i corsi hanno un costo di 95 euro, comprensivo di grembiule e ricetta omaggio, e terminano con l'assaggio di quanto preparato insieme al relatore. Per le prenotazioni è possibile visitare il sito **vinumalba.com**.

Lorenzo Germano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

GAZZETTA D'ALBA

www.ecostampa.it

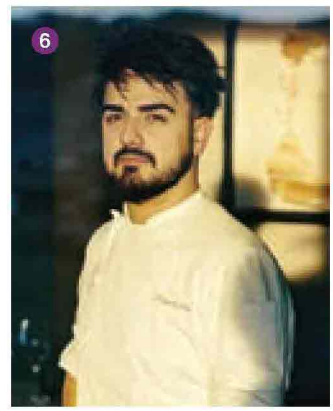


FRANCESCO GILI



FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA









ALICE BURRI

Le postazioni nella pertinenza possono ospitare 14 persone.



ENTE FIERA / LAVEZZO STUDIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE