

Bormio, allo Zappa lezioni di cucina

BORMIO - Sono iniziati dal dessert, delizia dei palati dei partecipanti, i corsi di aggiornamento promossi dall'Associazione Cuochi Valtellina e Valchiavenna. Due giorni con Enrico Parassina, chef che vanta un curriculum vitae davvero nutrito con una serie di onorificenze conquistate in ogni parte del mondo. Perché anche in cucina esistono le medaglie: per lui, fino ad oggi, undici di bronzo, quattro d'argento e dodici d'oro. E l'Associazione Cuochi ha pensato proprio a Parassina, partito subito dopo per Tokyo per rappresentare la gastronomia italiana, per inaugurare una serie di aggiornamenti mirati per coloro che già operano nel settore. Base logistica, l'istituto alberghiero "Dante Zappa" di Bormio.

Nelle affollate cucine della scuola, lo chef internazionale ha presentato tanti dessert di sua invenzione: creatività, esaltazione del gusto, attenzione alle deco-



Il corso di aggiornamento promosso dall'Associazione Cuochi è partito dai dolci

razioni e agli abbinamenti per un tripudio di colori e di bontà.

Il prossimo appuntamento, dedicato ai golosi, vedrà ancora il cioccolato protagonista principale delle torte da forno. E per i profes-

sionisti dell'Alta Valle, patria del casera e dello sciumudin, non poteva mancare una due giorni alla scoperta dei formaggi, appuntamento che vedrà la partecipazione della nota esperta Fides Marzi.

E, per ampliare le proprie conoscenze, attenzione anche ai segreti del microonde, per una cottura ad hoc che esalti i sapori e all'accostamento dei vini al menù.

Daniela Gurini