



Un corso d'attività speciale quello che professa le arti culinarie dell'Albergo Zappa di Bormio.

Da novembre un corso allo "Zappa" con chef d'eccezione

Mai più segreti in cucina

BORMIO Parafrescando il titolo di un vecchio film è nato "Sette serate per sette cuochi", il nuovo corso di cucina organizzato con il patrocinio di Associazione Cuochi Valtellina e Valchiavenna, assessorato alla Cultura del comune di Bormio e Istituto professionale alberghiero Dante Zappa. La novità di quest'anno è la formula, che prevede l'alternarsi dietro i fornelli di uno chef nuovo ogni serata. A partire il giro di valletta in cucina, il presidente-impresario dell'Associazione - l'ostigiano Rossi che, il 6 novembre, proporrà un menu d'inverno dall'antico al moderno. Il debut-

to autunnale quello invece che verrà "servito" nella seconda lezione, il 7 novembre, quando saliranno in cattedra insieme Eliseo Pini e Mauro Vitalini. Seguiranno le lezioni dimostrative di Emilio Bonetti (12 novembre) che proporrà un menu vegetariano. Giannantonio Salsani che, il 15, sfiererà un menu a base di pesce, Mauro Gavazzi che, il 19, insegnerà le ricette giuste per una cena sfiziosa. Avvicinandosi al Natale, Andrea Tonello - il 20 novembre - proporrà un menu natalizio e l'11 dicembre, il chef di Cortina, il 20 novembre, Luciano Zappa, dal

lotti, con alcune ricette di cucina tipica creativa. Il corso, pensato per venire incontro alla diffusa curiosità sulla cucina e sulla gastronomia e per proporre una rivisitazione delle ricette tradizionali e una rivalutazione dei prodotti locali, sarà articolato in sette lezioni che si svolgeranno presso le cucine della scuola alberghiera di Bormio, a partire dalle ore 20 e per 2-3 ore di seguito a seconda del menu. Per informazioni e prenotazioni (la quota di iscrizione è di 200 euro) rivolgersi all'Istituto Zappa - telefonare il 0472/901407.