

8

Ottobre 2010

costoZero

magazine di economia, finanza, politica imprenditoriale e tempo libero

Dossier E
Sud
per

Dolci siciliani: conoscerli, prepararli e decorarli ad arte

Il 12 ottobre 2010 nelle scuole partenopee del Gambero Rosso si impara a far cassate, cannoli e pasta reale

Si sa che i dolci siciliani - specie per i golosi - sono una tentazione irresistibile. La pasticceria dell'isola si fonda su ricette antichissime, conosciute in tutto il mondo, profondamente intrise di storia e tradizioni. Si narra che i primi dolci fatti in Sicilia venissero preparati a scopo di lucro dai monaci che vivevano in povertà; o ancora che maestri svizzeri abbiano portato sull'isola l'uso della crema e della panna, che grazie agli Arabi, la Sicilia abbia conosciuto prodotti che col tempo sarebbero diventati indispensabili per la dolceria locale come la cannella e lo zucchero raffinato. Leggende e miti a parte, la Città del gusto di Napoli propone un corso imperdibile dedicato alla preparazione



dei dolci tipici siciliani con l'ausilio dei maestri pasticceri delle scuole del Gambero Rosso. Tra glasse coloratissime, arance candite, aromi di mandorle e pistacchi, ricotta freschissima verranno illustrati gli ingredienti, le tecniche di preparazione e di cottura e

i suggerimenti di come guarnire e servire ciascun dolce.

La Pasticceria Siciliana, martedì 12 ottobre dalle 19 alle 22 (costo: euro 68,00). Il corso monografico sulla pasticceria avrà una durata di 2/3 ore e sarà condotto dagli chef del Gambero Rosso nelle aule cucine della Città del gusto di Napoli. La lezione sarà suddivisa in due momenti: alla parte teorica seguirà infatti la pratica ai fornelli - ciascun allievo ha una propria postazione in cucina - con preparazione live delle ricette e confronto costante con il docente.

Per informazioni e prenotazioni: Città del gusto, tel.: 081.19808900 (dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 - napoli@cittadelgusto.it)