

A CITTÀ DEL GUSTO

Lezioni di pasticceria col Gambero Rosso

Si, d'accordo, i dolci fanno ingrassare, ma chi non si lascerebbe tentare, almeno ogni tanto, da una mousse al cioccolato fatta in casa? Da un semifreddo da servire magari con panna? O da una di quelle torte che ci facevano le nostre nonne, di cui molti ricordano il nome, e non più il sapore. Inevitabili, golose e nostalgiche tentazioni, solo apparentemente difficili da preparare.



Per chi ha voglia di avvicinarsi al favoloso mondo di lieviti e farciture, Città del Gusto, il paradiso dei golosi di Coroglio, propone per il mese di novembre "l'Abc della pasticceria e...il dolce è", un corso tenuto dai maestri pasticceri del Gambero rosso: tre incontri - martedì 9, il 16 ed il 23 novembre (a partire dalle 19) - in cui si potranno conoscere ingredienti, tempi di cottura, lavorazione e piccoli segreti per fare una perfetta torta con panna, un pan biscuit o un babà alla crema. In postazioni da due, i novelli pasticceri metteranno alla prova la loro abilità sotto la supervisione di uno chef-docente. Ci saranno momenti di teoria e di pratica: si conclude l'incontro con l'assaggio delle portate realizzate. Un modo divertente e tutto goloso per trascorrere la serata in compagnia (prenotazioni 081/19808900, www.cittadelgusto.it). Pa.Gi