

Cercola

Gambero Rosso, tutti a scuola di primo piatto

A scuola di cucina stasera con il Pastificio Leonessa di Cercola al Gambero Rosso di Napoli. Un corso per primi piatti organizzato da Oscar Leonessa, patron del pastificio napoletano, e lo chef Gioacchino Nocera del ristorante Il Giardino delle Esperidi di Pompei. Un tour ai fornelli all'insegna della tradizione napoletana a tavola, che vedrà le scuole professionali di Città del Gusto del Gambero Rosso di Napoli come location ed appassionati del settore con chef della provincia di Napoli tra i banchi per prendere appunti e ai fornelli per sperimentare le ricette consigliate con



paccheri, spaghetti alla chitarra e pasta fresca ripiena. «I corsi di cucina – spiega Oscar Leonessa, amministratore delegato del Pastificio Leonessa - costituiscono uno strumento privilegiato per confrontarci con gli operatori del settore o anche solo con semplici appassionati che si cimenteranno nella

preparazione della pasta. Siamo sempre stati disponibili ad accogliere suggerimenti e consigli di chi, professionalmente o anche solo per diletto, si misura con la nobile arte culinaria e nel corso di questi anni siamo stati sempre attenti alle loro esigenze, ed a quelle della nostra clientela. Non a caso lo scorso anno abbiamo avviato la collaborazione con lo chef Giuseppe Daddio della Scuola di Cucina Dolce&Salato di Caserta e continuiamo quest'anno con i corsi al Gambero Rosso, per riscoprire tra appassionati e professionisti il sapore della tradizione napoletana».