

mercoledì 2 ottobre 2002.

IL PICCOLO

GRADISCA

Donne del Vino

«Imparo a cucinare», serate a tema dedicate a pâtè, selvaggina e dolci.

E' iniziata a Gradisca d'Isonzo la seconda edizione di «Imparo a cucinare», corso in cinque serate programmato dalla delegazione del Friuli-Venezia Giulia dell'associazione Donne del Vino. L'iniziativa, che ripropone il modulo del corso itinerante dopo il notevole consenso ottenuto lo scorso anno tra casalinghe ed esperte gourmet, è coordinata da Adriana Rizzotti, Ami Scabar, Michela Scarello, Michela Sfiligoi, Patrizia Stekar e Vlada Favento, donne del vino ristoratrici o produttrici.

Il debutto è avvenuto al ristorante Al Ponte, a cura di Adriana Rizzotti, con gli abbinamenti a mousse e pâtè di Sauvignon, Riesling, e Verduzzo. La seconda serata (essendo a tema ciascuna lezione rappresenta un corso vero e proprio) sarà votata al dolce, con i dessert proposti da Vlada Favento e si terrà il 16 ottobre alle 17.30 alla Tavernetta del Castello di Spessa a Capriva. La terza verterà su pesce e pane bianco, proposta da Ami Scabar, nell'omonimo ristorante in Erta S. Anna. Il vino in abbinamento sarà il Sauvignon.

Il quarto appuntamento è dedicato alla selvaggina, il 30 ottobre sempre alla stessa ora, a cura di Patrizia Stekar a Gorizia, da Majda in Via Duca D'Aosta: verrà proposta la cacciagione con i vini rossi. La serata conclusiva si terrà a Godia (UD) alla Trattoria Agli Amici, con Michela Scarello che illustrerà il menù d'autunno con Tocai, Ribolla, Schiopettino, Refosco e Picolit.

Sono previsti anche due eventi fuori programma: il primo sul Menu di Natale nuovamente Al Ponte di Gradisca il 25 novembre, e il secondo in una data ancora non stabilita, sul pesce crudo alla Trattoria Scabar.

Gli interessati possono attingere ulteriori informazioni sul sito www.ledonnedelvino.it.

Cl. Sor.