

Alla ricerca di una cucina che sia semplice e veloce

Parte proprio da Trieste il primo corso di cucina «Imparo a cucinare» organizzato dall'associazione Le donne del vino del Friuli-Venezia Giulia ed è subito un grande successo. Una trentina di iscritti, tra uomini e donne, hanno assistito sotto la sapiente guida di Ami Scabar, alla preparazione dei piatti previsti a menù intitolato «Pesce azzurro». «Tutti entusiasti – proclama soddisfatta Ami – per me è sempre un piacere trasmettere la mia esperienza a tutti quelli che hanno voglia di allargare il loro sapere».

Il corso, composto da cinque incontri, è incentrato sulla scoperta di una cucina semplice, veloce da realizzare e ricca di sapori abbinata a vini appropriati. La prima lezione, oltre a essere stata istruttiva, è stata divertente.

Durante la serata si è parlato naturalmente di pesce azzurro e del nostro mare, di dieta mediterranea, di cotture, di valori nutritivi e vitaminici degli alimenti, di spezie e le erbe aromatiche. Ma non solo abbinamento cibo-vino. Per l'occasione sono stati scelti Tocai, Refosco, Pinot e Sauvignon delle associate. Si è parlato, inoltre, di barrique e vino no; di silicone o sughero per quanto riguarda il tappo.

Una serata, insomma, all'insegna del buon vino abbinato al cibo giusto, che possiamo prepararci da soli come al ristorante imparando i segreti della cucina delle ristoratrici dell'associazione.

Inoltre, Michela Sfiligoi, presidente regionale de Le donne del vino della nostra regione ha presentato l'associazione e gli scopi che si prefigge, intrattenendo gli ospiti durante la cena con una chiacchierata ad ampio raggio sul vino del Friuli-Venezia Giulia.

Prossimo appuntamento «Cucinare con l'olio extravergine di oliva: il punto di cottura», al ristorante «Al Ponte» di Gradisca d'Isonzo con Adriana Rizzotti.

Le serate sono aperte a tutti coloro che amano cucinare per sè e per gli amici trovando nella tavola un momento di relax e convivialità, scegliendo uno o più temi fra quelli proposto. Per informazioni 0481-60733 o 0481-99213, 0481-961116.

Gli incontri continueranno, poi, il 25 settembre alla trattoria Da Romea di Manzano con «Torte salate con verdure di stagione, proposte di vari tipi di gnocchi» a cura di Leda Della Rovere.

Lunedì 15 ottobre, invece, l'incontro si svolgerà alla trattoria «Agli amici» di Godia con «Terrine e mostarde» a cura di Michela Scarello.

Il 7 novembre, poi, ci si ritroverà alle ore 17.30 alla Tavernetta al Castello di Spessa di Capriva del Friuli. Il tema sarà «Preparazione dolci, pasta all'uovo, pane» a cura di Vlada Favento.

Cristina Sirca