

Ami Scabar apre domani i corsi



Impariamo a cucinare e bene se per maestre abbiamo le Donne del Vino

Molto, talvolta anche impropriamente, è stato detto fino ad oggi sulle "Donne del Vino" sono state chiamate "l'altra metà della cantina", "l'altra metà della vigna", ma se è vero che rappresentano una qualche "metà", questa è consistente ed operosa. Ne fanno parte tutte le donne del settore che fino a pochi anni fa hanno lavorato nell'ombra, via via più consapevoli delle proprie capacità imprenditoriali, quelle che hanno operato scelte definite tipicamente maschili (agronome, enologhe, enotecniche, sommelier) e ancora le donne che hanno ereditato patrimoni e aziende vitivinicole da gestire.

E' stata Elisabetta Tognana, delle Ceramiche Tognana, ma anche produttrice di vino nella tenuta Vistarenni in Chianti, che nell'88 ha riunito le varie categorie: produttrici, enotecarie, ristoratrici, sommelier, giornaliste enogastronomiche a costituire l'Associazione nazionale le Donne del vino, che conta oggi delegazioni regionali, e nel mondo (Svizzera, Germania, Austria, Inghilterra, USA e Giappone) e di cui oggi è presidente Giuseppina Viglierchio.

Come ogni Associazione che si rispetti anche questa ha i suoi interessanti scopi e, se sicuramente non mancano le difficoltà, si può giurare sulla determinazione e la serietà con la quale questi obiettivi vengono perseguiti dalle singole delegazioni. Fra le iniziative più interessanti della delegazione del Friuli Venezia Giulia condotta dalla dinamica e preparatissima Michela Sfiligoi brillano i seminari divulgativi sul vino e i corsi brevi di cucina.

La triestina Ami Scabar, della Trattoria Scabar di erta Sant'Anna, sarà la prima ristoratrice della regione ad aprire le proprie

cucine per l'edizione autunnale dei corsi di cucina "impariamo a cucinare" organizzati dall'Associazione nazionale le Donne del Vino del Friuli Venezia Giulia.

E' un appuntamento annuale, irrinunciabile ormai per tutti gli appassionati di cucina che seguono gli eventi dell'associazione. Sei ristoratrici, a rotazione, apriranno le cucine a 25 "allievi" che vedranno le chef realizzare ricette a tema e degusteranno i piatti sposati al vino del territorio friulgiuliano.

Ami Scabar aprirà domani il corso "Sezioniamo il pesce e prepariamolo crudo, cotto o marinato" tanto più interessante in quanto Ami, esperta alchimista di erbe aromatiche e officinali oltre che ottima cuoca, sa bene come stupire i commensali, infatti è stata la prima in regione a enfatizzare l'importanza delle stagioni sia nelle preparazioni marinare tradizionali, sia in quelle più fantasiose. Va ricordato che da questa lunga esperienza (il locale ha 35 anni) Ami Scabar ha tratto un libro dal titolo "Sapori a Trieste".

Al corso di Scabar seguiranno quelli di Adriana Rizzotti, del ristorante "Al Ponte" di Gradisca d'Isonzo, Katiuscia Stekar della trattoria "Majda" di Gorizia in programma il prossimo ottobre, e quelli di Michela Scarello della trattoria "Agli Amici" di Godia, Udine, Tiziana Gustin del ristorante "Kritzman" di Monrupino Trieste e Leda della Rovere della trattoria "da Romea" di Manzano, in programma il prossimo novembre.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.ledonnedelvino.it, dove si possono fare prenotazioni via e-mail, oppure telefonando al 0481/60733.

Rossana Bettini