

Al corso di sushi

RIVOLI

di PATRIZIA RENZI

La cucina della scuola La Maggiorana lunedì 20 e martedì 21 si colorerà di cultura giapponese. L'insegnante Masumi arriverà appositamente da Tokio per trasmettere agli allievi i segreti della cucina orientale. Piatti davvero particolari verranno preparati curando con attenzione la decorazione. "Ho pensato a que-

sto corso - spiega Erika Maggiora -, per far conoscere non solo una nuova cucina ma anche tutta la filosofia che sta dietro la preparazione di questi piatti". I cibi, infatti, verranno offerti in originali piatti rigorosamente giapponesi, un vero e proprio tuffo nello spirito nipponico. A farla da padrone sarà il pesce, ma anche la carne avrà il suo spazio. Immaneabile il sushi, pesce crudo ripieno di un particolare riso avvolto nelle alghe e il tempura, un fritto misto di pesce condito di

salse e aromi. Qualche sacrificio per chi ama i dolci, che nella cucina giapponese sono quasi inesistenti. La Masumi preparerà comunque il maccha ice, un gelato al the verde e lo shoro manju, una torta con la patata americana. Unica bevanda il the.

Lo stage potrà essere seguito scegliendo due possibilità di orario: dalle 9 alle 12 o dalle 20 alle 23.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi al numero 0339.152.72.74.

*Lunedì 20
e martedì 21
novembre
La Maggiorana
organizza
lezioni di cucina
giapponese*

