



Rivoli e il Sol Levante e adesso arriva Natale

**Preparare il menù delle feste
le lezioni a "La Maggiorana"**



Rivoli è stata conquistata dal Giappone, anzi dall'arte culinaria del Sol Levante. L'altro giorno a "La Maggiorana", scuola di arte culinaria di Rivoli che si trova in via Frejus 40/bis, la cuoca giapponese Masumi Yamaguchi ha svelato in tre lezioni a un pubblico molto attento e qualificato tutti i segreti dei saporiti piatti dell'estremo Oriente. A farla da padrone, neanche a dirlo, il pesce crudo ripieno e accompagnato dal particolare riso avvolto nelle alghe. Lo chiamiamo con il suo vero nome? E' il tradizionalissimo sushi, un piatto altamente nutritivo e non grasso, adatto anche a regimi dietetici. Anche il tempura è stato oggetto d'insegnamento con la preparazione di salse e aromi da abbinare, in particolare, al fritto misto. E per dessert il maccia ice, un gelato che ha come base il the verde e lo shoro manju, una torta che viene realizzata con patate americane. Masumi Yamaguchi non parlerà solo di piatti, ma anche della filosofia custodita nella tradizione delle loro decorazioni e nel gusto nipponico di questa antica arte. E non è tutto: Erika Maggiora, titolare de "La Maggiorana", ha in serbo altre sorprese. Giovedì 22 novembre, dalle 9 alle 12, il Menù di Natale; venerdì 23, dalle 20 alle 23, Cena di Natale in abbinamento vini; lunedì 26, dalle 20,30 alle 22,30, Degustazione vino, seconda lezione, nozioni di enologia; giovedì 29, dalle 20 alle 23, Menù di Natale; lunedì 3 dicembre, dalle 20,30 alle 22,30, Degustazione vino, terza lezione: nozioni di enografia; mercoledì 5, dalle 18 alle 18, Decorazioni natalizie; giovedì 6, dalle 15 alle 18, Menù di Natale; lunedì 10, dalle 20,30 alle 22,30, degustazione vino, quarta lezione: degustazione del vino in abbinamento con il cibo; venerdì 14, Menù di Natale; martedì 18, dalle 9 alle 12, Lezione sulle arance: arance dall'antipasto al dolce; mercoledì 19, dalle 20 alle 23, Lezione sulle arance: arance dall'antipasto al dolce.

Per informazioni e iscrizioni ai vari corsi: 011/95.36.143, oppure 339/152.72.74

[Scrivi alla Redazione su questa notizia](#) [Torna alle notizie di "Verde & Ghiottone"](#)