

Scheda Articolo

CURIOSITÀ

[Lascia un commento](#) [Versione Stampabile](#) [Invia ad un amico](#)

Di Cristina Viggè

Pubblicato giovedì 23 ottobre 2008

Lo chef che c'è in te

Ami cucinare? Ecco tante occasioni per imparare i segreti dell'ars coquendi

Rating 4.5 (voti 4)



Giudica



Hai un cuore di cuoco? È ora di farlo battere a mille. Partecipando a qualche corso di cucina. Andando direttamente in cucina. Oppure osservando chi ben cucina.

RE DEI FORNELLI - Se il tuo sogno è quello di creare e preparare ai fornelli di un vero ristorante, adesso il desiderio può diventare realtà. Da **Norman**, tempio della carne in tutte le sue accezioni, ogni lunedì va in scena "chef per una sera". Con il supporto di una giovanissima brigata di cucina e tutta la soddisfazione di spadellare per dieci-dodici persone. Che attendono di assaggiare a un tavolo conviviale. Un'occasione speciale, che non comporta fatica alcuna. Basta prenotare e pensare alle pietanze da proporre. Lo staff farà trovare tutti gli ingredienti necessari. Poi, se qualche ricetta dovesse risultare particolarmente gradita, avrebbe pure l'onore di entrare in menu.

ELABORANDO INSIEME - Se avete voglia di apprendere le basilari nozioni di cucina o migliorare la vostra tecnica, ci sono le lezioni serali (dalle 20.30 alle 23.30 circa) di **Teatro7 Lab**. Vere e proprie full immersion nel food in un ambiente dal design essenziale e accogliente. Il numero dei partecipanti va da 12 a 16, suddivisi in due gruppi e coadiuvati dalle cuoche Annalisa Guida e Federica Cavalli. Insomma, una bella opportunità per scoprire, passo passo, segreti e virtù di alimenti e ricette. Le tematiche? Tante: dal pesce alla carne (tagli inclusi), dal tartufo alle uova, dai piatti vegetariani alle declinazioni del cuscus, passando per l'Oriente. Ogni

mercoledì, la chef Joen Lau, è infatti protagonista di alcuni focus su specialità nipponiche, vietnamite, cinesi, thailandesi e indiane. E, alla fine, si cena insieme. A tutto pesce è invece il corso organizzato al **Legrion** fino al 18 novembre, con appuntamento il martedì sera dalle 18.30 alle 20 e dalle 20.30 alle 22. Per conoscere più a fondo i figli di Nettuno. E sapere come trattarli.

MANGIA E IMPARA - Si chiama proprio così la serata in programma per venerdì 24 ottobre al **Four Seasons Hotel** di Milano. Una formula originale e accattivante che vede lo chef Sergio Mei ai fornelli in sala, mentre gli ospiti degustano le stesse delizie che lui prepara in diretta. Un osservar mangiando che contempla ben sette portate, in perfetto equilibrio tra tradizione e originalità. Fra le prelibatezze, tortino di funghi porcini con fonduta di Strachitunt e lumache croccanti; tortelli di triglia con vongole e cime di rapa; e strudel di pere, cioccolato e arance candite, con salsa ai lamponi e gelato allo zafferano e salvia. Accompagnati ai vini della cantina altoatesina Hofstätter.