

CUCINA DEGLI AVANZI A RIVALTA

Venti i partecipanti. In tempi di crisi, si sa, tocca ingegnarsi al risparmio, soprattutto in cucina, usando, come bravi alchimisti, pochi ingredienti (magari del giorno prima) e molta fantasia, per ottenere piatti sfiziosi e veloci, tradizionali e genuini. La Pro Loco di Rivalta propone, nella propria sede di via Enrico Toti 2, venerdì 27 gennaio, dalle 17 alle 20, il laboratorio enogastronomico «La cucina degli avanzati». I venti partecipanti (l'iscrizione è gratuita fino ad esaurimento posti) saranno guidati nella preparazione delle ricette dallo chef-docente Fausto Meli. Le proposte sono dav-

vero tante e prelibate: dalla pasta gratinata, alla pasta all'uovo, ai canederli («knödel» in tedesco, grosse polpettone di pane), alla pappa al pomodoro, ai bomboloni alla crema, e poi ancora: gnocchi di patate, insalata di mele e pollo, per finire con un dolce e soffice pan di Spagna. Al termine cuochi e allievi potranno allietare insieme i palati degustando gli elaborati. L'appuntamento (che fungerà da pilota) sarà in futuro integrato con un corso di degustazione vini riservato ai soci. Info e prenotazioni: 339/87.77.70.0 (Dario) - info@prolocorivalta.it - www.prolocorivalta.it. **[G. SER.]**