

Balsamico è

03/06/2004

IL BALSAMICO IN CUCINA PER TUTTI GLI APPASSIONATI

Entro domani le prenotazioni per chi vuole cimentarsi con i fornelli

Tornano a 'Balsamico è' anche per il 2004 i brevi corsi gastronomici organizzati presso alcuni ristoranti modenesi e in una scuola di cucina. I corsi, denominati "Il Balsamico in cucina", e aperti a piccoli gruppi (da un minimo di 7 ad un massimo di 10 partecipanti), hanno una durata di 2-3 ore e sono completamente dedicati all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Gli iscritti potranno in questa occasione cimentarsi nell'arte culinaria ed apprendere tutti i segreti dell'uso del nostrano 'oro nero' in cucina. Ogni ristorante proporrà un menù che verrà realizzato dall'antipasto al dolce. Naturalmente al termine della lezione è prevista la degustazione dei piatti preparati.

La prenotazione ai corsi è obbligatoria. Il costo è di 49 euro a persona. Per chi fosse interessato esiste anche la possibilità di iscriversi in qualità di accompagnatore, raggiungendo il gruppo dei partecipanti esclusivamente per la degustazione. Il prossimo appuntamento con "Il Balsamico in cucina" è fissato per sabato 5 giugno alle 15 alla scuola di cucina Il Girasole di Modena.

Per informazioni e prenotazioni (entro domani, venerdì 4 giugno) rivolgersi a: Modenatur, tel. 059 220022, e-mail: info@modenatur.it