

11 gennaio 2017

## A lezione di cucina nel container in Darsena pop up



### Debutto per la scuola "Saperi e Saperi" lungo la riva destra del Candiano

Debutto per la scuola di cucina "**Saperi e saperi**" all'insegna di due piatti della tradizione, italiana e francese. Inaugurata il mese scorso in all'interno di uno dei container della Darsena pop up a Ravenna, la scuola apre i battenti domenica 15 gennaio, dalle 9.30 alle 12.30 con il primo appuntamento/lezione dal titolo "C'è di mezzo il mare": la maestra di cucina Rosella Mengozzi, preparerà le ricette di fronte ai presenti che potranno poi degustarle.

Le ricette nel piatto di domenica sono la francese *daube de boueuf*, a base di carne e le crespelle *'mbusse* della cucina abruzzese. Il costo è di 15 euro a persona e comprende lezione e degustazione. Consigliata la prenotazione.

Dal 20 gennaio al 10 febbraio, ogni venerdì dalle 18.30 alle 21, si svolgerà il corso, rivolto in particolare a ragazzi e ragazze, intitolato "**Buono, Pulito e Giusto**": un insegnamento utile sia per imparare a cucinare i cibi che per

migliorare il rapporto con l'alimentazione e quindi l'equilibrio psicofisico. Le lezioni saranno infatti arricchite dei contributi di una nutrizionista e di una psicologa. Lo stesso modulo verrà ripetuto ogni venerdì dal 17 marzo fino al 7 aprile.

Giovedì 26 è prevista la riproposizione della iniziativa **“C'è di mezzo il mare”** dalle 9.30 alle 12.30 con la preparazione e degustazione di due piatti tipici della tradizione italiana e non.

Nella stagione invernale **zuppe e minestre** rappresentano il comfort food ideale. A questi piatti è dedicata la lezione di domenica 29 gennaio dalle 10.30 alle 13.30, che è aperta anche a chi vuole solamente degustarli.

E' stato pensato per adolescenti e ragazzi che spesso sono a casa soli, il corso **“Ragazzi, cosa c'è in dispensa? Il freddo, il fresco e il secco: organizzazione in cucina”**. **Un modo per apprendere** alternative ai cibi pronti e l'utilizzo degli alimenti disponibili in casa trasformandoli con metodo in piatti salutari, nutrienti e gustosi, da condividere con gli amici. Lezioni il 21 e 28 gennaio e 4 febbraio dalle 15 alle 18.

In febbraio si partirà con le ricette della quotidianità con la riproposizione del corso **“7 menu per 7 giorni”** l'8 e il 15 febbraio e l'1, l'8, il 15, il 22 e il 29 marzo dalle 15 alle 18. Da un'idea di Rosella Mengozzi, il progetto già sperimentato con successo si rivolge a colf e badanti fornendo loro la conoscenza necessaria per la preparazione di piatti della tradizione italiana.

Tre corsi a cura dello chef Andrea Minghetti offriranno l'occasione per sbizzarrirsi con le ricette di pesce del nostro mare (18 gennaio 19.30 – 22.30), dei cosiddetti dolci da credenza (1 febbraio 19.30 – 22.30) e di aperitivi tra i più sfiziosi.

Al **brunch della domenica** sono dedicate due date: il 19 e il 26 marzo dalle 10.30 alle 13.30 con degustazione finale.

La scuola si affianca ad altre due presenze in Darsena Pop Up: Akami Bistrot e bar Ristretto.

Per informazioni *Rosella* – 348-1539975, [Rosella.mengozzi@hotmail.it](mailto:Rosella.mengozzi@hotmail.it)  
; *Licia* – 393-5864414, [l.altilia@libero.it](mailto:l.altilia@libero.it)  
[www.facebook.com/saperiesaporiscuoladicucina](http://www.facebook.com/saperiesaporiscuoladicucina)).