



## CORSI DI CUCINA

# Casa Artusi, anche on line si impara a cucinare il bello e il buono

Questa sera webinar sulla cucina anti spreco con Andrea Erbacci e Carlo Catani

## FORLIMPOPOLI

Marzo di videolezioni di cucina grazie a Casa Artusi che resiste a tenere alto il nome della buona cucina italiana e del piacere di condividere esperienze e ricette. Se i corsi pratici quindi sono sospesi almeno fino ad aprile, webinar e corsi on line continuano nella loro programmazione, basta iscriversi attraverso il sito per ottenere le condizioni e le credenziali di accesso. Ecco il programma. Si parte questa sera con la cucina del recupero, nell'aula virtuale ci saranno Carlo Catani, fondatore dell'associazione "Tempi di recupero" e lo chef del ristorante Casa Artusi Andrea Erbacci. Oggi il tema dello spreco alimentare è all'ordine del giorno e il luogo dove viene maggiormente prodotto sono le nostre cucine di casa. Grazie al corso si potranno raccogliere alcune idee su come valorizzare al meglio le materie prime delle nostre dispense evitando di sprecare, dan-

do al cibo il giusto valore. In particolare questa sera, a partire dalle 20.30 fino alle 22, si lavorerà sulle verdure di stagione. Successivamente, il 12 marzo toccherà allo chef Giandomenico Palomba introdurre al secondo livello di "cucina di base", il 18 la chef Anabela Ferreira parlerà di Baccalà e il 24

marzo chef Antonio Scaccio affronterà l'ampio tema del "Benessere a tavola". La quota individuale di partecipazione è di 15 a collegamento. La quota permette a tutta la famiglia di partecipare a una diretta dalla Scuola di cucina di Casa Artusi con possibilità di in-

teragire simultaneamente con il Maestro di cucina per dubbi, curiosità o approfondimenti. La regia del permetterà a tutti i partecipanti una perfetta visuale di tutti i passaggi di esecuzione con focus dettagliati e zoom continui da due angolazioni diverse. I partecipanti poi potranno confrontarsi fra loro. Via mail riceveranno la dispensa delle ricette, con gli ingredienti e le strumentazioni necessarie da approntare, approfondimenti su Pellegrino Artusi e il Decalogo della cucina artusiana. **INFO: 0543 743138**

**349 8401818 INFO@CASARTUSLIT**



Lo chef del ristorante Casa Artusi Andrea Erbacci FOTO MAURO MONTI

