

L'arte magica della sfoglia

INIZIATIVE



Corso di 4 ore per turisti

Iscom Bologna e Ascom

Ci sono anche le sfogline nel dossier **Unesco** per la candidatura della **cucina italiana** come Patrimonio dell'umanità. E sono sempre di più i turisti - soprattutto stranieri - interessati a imparare i rudimenti della sfoglia. Proprio per loro è tarato uno dei corsi organizzati da Confcommercio Ascom con il proprio ente di formazione Iscom Bologna. Si tratta di quattro ore di lezione - tenute da sfogline e sfoglini professionisti - «che permetteranno al turista di avere la conoscenza minima essenziale per realizzare in maniera corretta, utilizzando i giusti ingredienti, la sfoglia e i principali tipi di pasta fresca bolognese, a cominciare dalle tagliatelle», spiega Giancarlo Tonelli, direttore dell'Ascom. Oltre a quello per turisti, viene organizzato anche un corso amatoriale per sfogline/i, strutturato su 16 ore. Partirà a maggio. (Ascom riceve adesioni ai numeri 051.6487517/558). «Si imparerà a tirare la sfoglia secondo tradizione, e a realizzare tutti i tipi di pasta fresca e ripiena tipici della nostra tradizione - spiega Tonelli -: dalle tagliatelle ai tortellini, dai tortelloni alle lasagne». Ascom sta anche immaginando, per il prossimo autunno, un corso professionale, rivolto a chi già lavora in attività di ristorazione e alimentari e vuole approfondire la tecnica e i segreti della sfoglia perfetta e della realizzazione di vari formati di pasta fresca.

I. o.

