

| | | |
|-------------------|--|--------------------------------|
| Data: 16/04/03 | Mondo Agricolo Veneto: http://www.regione.veneto.it/videoinf/rurale/29/piazze_sapori.htm | Estratto da pagina: news |
|-------------------|--|--------------------------------|

Mondo Agricolo Veneto



Attualità

Scuola di sapori al gusto di cioccolato

Novità alla Scuola di Sapori di Vittoria Folco. Niente di meno che il cibo degli dei. In compagnia del maestro cioccolataio Franco Rizzati dell'Offelleria Rizzati di Ferrara che alla Scuola di Sapori di via Costa Bassa a Lapio di Arcugnano, metterà in scena vita morte e miracoli del cioccolato.

Una lezione in piena regola, quella che Rizzati e Vittoria Folco propongono ai partecipanti: si partirà da alcuni cenni storici sulla scoperta del cacao e dalle sue componenti fondamentali per passare poi in rassegna la legislazione vigente, per imparare a riconoscere l'autenticità del gustoso alimento.

Il cioccolato sarà poi seguito in tutto il suo ciclo produttivo, analizzando i passaggi dal produttore al consumatore per giungere al prodotto finito. E quando la fantasia della platea sarà stata sufficientemente stuzzicata si passerà ad una dimostrazione pratica. Fondere il cioccolato sembra un'operazione facile, ma in realtà, se il temperaggio viene eseguito in maniera sbagliata, il risultato sarà poco attraente, con sgradevoli venature di grigio. Il cioccolato temperato ad opera d'arte, come dimostreranno i maghi in cucina, ha invece un colore brillante ed uniforme, ed è molto più piacevole al palato.

La lezione entra nel vivo con la creazione di un cioccolatino e di un tartufo: un esercizio goloso che, è proprio il caso di dirlo, unirà l'utile al dilettevole.

Infine, si illustreranno i diversi abbinamenti che possono essere realizzati con le numerose varietà di cioccolato: vini, ma non solo, da accompagnare con il principe dei dessert a seconda della percentuale di cacao in esso contenuta.

La Scuola di Sapori nasce dal talento culinario di Vittoria Folco. Da ragazzina, passa le vacanze estive nelle cucine dei ristoranti degli zii tra Bruxelles e Altavilla Vicentina e impara i segreti delle tradizioni gastronomiche locali. Più tardi, l'incontro con la grande scuola francese segna una svolta. Grazie all'amicizia con Eduard e Robert Ceneri, i due migliori formaggeri di Francia, Vittoria entra a far parte di un mondo nel quale la Cucina si scrive con la "C" maiuscola. Frequenta l'école della Cuisine du Soleil del celebre Roger Vergé a Cannes (da cui è transitato anche Alain Ducasse, il re mida della cucina francese, capo di un impero gastronomico che vanta ben due locali da tre stelle Michelin), e acquisisce le tecniche più raffinate e delicate della cucina d'oltralpe.

Ulteriori informazioni al sito www.scuoladisapori.it o chiamando al numero 0444 273173.