

## La "Scuola dei Sapori" di Vittoria Folco

di Francesca Zedda

### Bisogna camminare per imparare a cucinare

In escursione sui colli alla ricerca di piante selvatiche commestibili. Sarà questo uno degli insoliti compiti assegnati agli allievi della "Scuola di Sapori" di Vittoria Folco che frequentano i corsi amatoriali della prossima primavera/estate, che inizieranno il 25 febbraio. Accompagnati da un botanico, gli allievi inizieranno la loro lezione di cucina proprio nei boschi attorno alla villa di Lapio di Arcugnano in cui ha sede la scuola. E dopo aver scoperto caratteristiche e proprietà di erbe, aglio selvatico, tarassaco (conosciuto in zona come "pissacan") e altre piante, parteciperanno alla realizzazione di un intero menù costruito con fantasiose pietanze a base di erbe e fiori raccolti.

Vittoria Folco, gourmet specializzata che vanta esperienze nelle scuole francesi del Ritz e di Roger Vergé, ha fondato la sua "Scuola di Sapori" cinque anni fa per diffondere la passione della cucina italiana come cultura e stile di vita. Uno o due appuntamenti a settimana, la mattina o

il pomeriggio, fino a giugno, con un'offerta sempre diversa: in cinque anni, mai un menù uguale all'altro.

Il programma delle lezioni risponde alle esigenze dei principianti e di chi, già piuttosto abile, non si stanca di imparare. Nei corsi base sono previsti trucchi e segreti per fare pastafoglia, frolla, brisée, crêpes, pancakes e fondi di cottura. E per le lezioni tematiche: menù di Pasqua, verdure di stagione, pane speciale, dolci alla frutta con creme speziate e soluzioni facili e fantasiose per preparare il pesce.

Ogni volta alla "Scuola di Sapori" si può scegliere se osservare, prendendo appunti, o mettersi all'opera e affiancare Vittoria Folco nella preparazione dei piatti. Regole che riflettono, in qualche modo, lo stesso spirito della scuola, dominato da un forte senso di cordialità e convivialità: tutti i piatti realizzati vengono valutati e consumati assieme, in un dopo- lezione che si protrae a lungo nella cucin-

na - salotto della Scuola di Sapori.

I corsi hanno un costo compreso tra i 50 ed i 70 euro ciascuno. Il programma, aperto e flessibile, permette di scegliere quali e quanti frequentarne. Non ci sono limiti d'età o di bravura, e gli allievi, circa quindici per ogni appuntamento, ricevono al termine un attestato di frequenza.

