

Torna la "Scuola di sapori" che Vittoria Folco tiene nel cuore dei Berici. Con una novità

Se il cuoco è under 14

Oltre alle proposte di alta scuola un mini-corso per bambini

La passione per la cucina e la buona tavola coinvolge anche i ragazzi. E neanche i più grandi, se è vero che sono quelli in un'età compresa dagli 8 ai 14 anni ad essere oggetto di uno dei corsi che la "Scuola di sapori" di Vittoria Folco ha inserito nel programma che avrà inizio in febbraio e si concluderà a giugno.

Così, tra i pomeriggi dedicati agli approfondimenti sui più impegnativi temi culinari, non mancherà un momento in cui i più giovani appassionati di quest'arte potranno cominciare ad impararne i segreti. Una sorta di test in questo senso, per la verità, Vittoria Folco l'aveva sostenuto in autunno, dedicando quasi per gioco un pomeriggio ai figli di alcuni amici. «E l'interesse - rivela - fu a dir poco sorprendente».

Di qui la decisione di ripetere l'iniziativa, anzi di lanciarla proprio nel calendario degli stages, che è stato definito nei giorni scorsi. Il programma è quanto mai vario, come si intuisce scorrendo i temi di alcuni corsi: "Non il solito piccione", "Sapore di mare", "Bourguignone, Raclette, Bagna-cauda, ecc.", "La cucina naturale", "Menu di Pasqua", "Un menu da grand gourmet", "I fritti" e altri ancora.

Il tutto in una villa immersa nel verde dei colli Berici, a dieci minuti da Vicenza, a Lapio di Arcugnano (in via Costa Bassa 51, tel. e fax 0444 - 273173), dove nel novembre del 1999 è nata la "Scuola di sapori". Una scelta maturata dopo la partecipazione di Vittoria Folco a numerosi corsi e stages sostenuti da Roger Vergé a Cannes, nel suo celebre "Le Moulin des Mougins", nonché con altri nomi di primissimo piano della cucina francese, soprattutto in Costa Azzurra, dunque in un'area di diretta influenza medi terranea. L'obiettivo della sua "Scuola di Sapori" è - spiega - di offrire una rilettura delle tradizioni gastronomiche del Veneto ed in particolare del Vicentino, in genere comunque di quelle del nostro Paese, utilizzando però anche le grandi tecniche della cucina francese.