

**IL PERSONAGGIO.** Vittoria Folco, pupilla di grandi cuochi francesi, apre le porte per i suoi corsi di gastronomia

## Quando la cucina nasce da Grandi Firme

Dolci di primavera, erbe aromatiche e piatti estivi. Anche quest'anno il programma dei corsi di cucina di Vittoria Folco è ricco di prelibatezze. Alla "Scuola di Saperi" di Lapio di Arcugnano, sui Colli Berici, stanno per cominciare le lezioni dedicate alla primavera e all'estate. I corsi partiranno il 26 febbraio e continueranno fino

alla fine di maggio.

Il primo appuntamento è per martedì 26 con zuppe, minestre e vellutate. Gli incontri entrano nel vivo con crêpes, blinis e pancake (3 marzo), pizze, focacce e torte salate (11 marzo) e Pasqua con gli amici (18 marzo).

Ad aprile si passerà ai dolci di primavera (1° aprile), per poi

passare ai piatti unici (8 aprile) e "In cucina con le erbe di primavera" (15 aprile). La lezione successiva sarà completamente dedicata alle verdure (6 maggio), profumate e salutari protagoniste della dieta mediterranea.

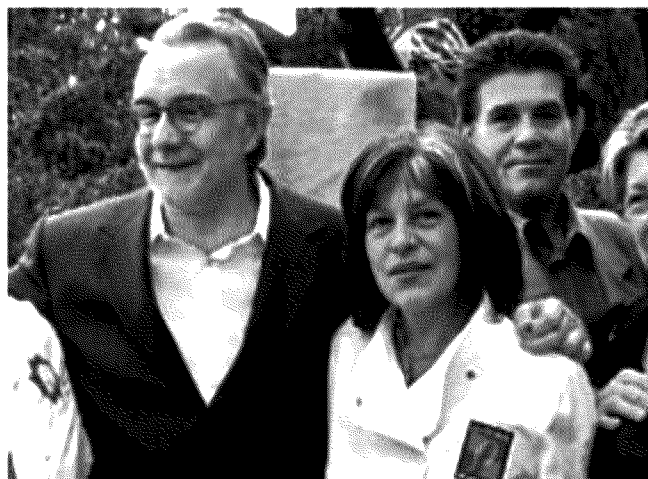
Per chi gradisce un pasto leggero e diverso dal solito, da proporre ai propri ospiti, martedì

13 maggio si scopriranno i segreti del Buffet. Per il gran finale di stagione, avvicinandosi bagni e giornate assolate, un ultimo incontro sui piatti estivi (20 maggio). Le lezioni si svolgeranno sempre alle ore 18.

Le lezioni di Vittoria Folco, che da anni conduce con successo la Scuola di Saperi, si

svolgeranno nella sede di via Costa Bassa a Lapio di Arcugnano e sono aperte a tutti gli appassionati di cucina. I prezzi variano da 40 a 55 euro a lezione, a seconda dei temi trattati e dei materiali impiegati.

Per informazioni e iscrizioni, è possibile visitare il sito [www.scuoladisaperi.it](http://www.scuoladisaperi.it) o telefonare allo 0444/273173. \*



Vittoria Folco assieme al grande Alain Ducasse