

## Passepartout



**La Scuola de La Cucina Italiana. In basso: polpettine della CucinAmica.**

### PIATTI ANTI CALDO

**Carpacci & C.** A Milano, La Scuola de La Cucina Italiana propone il corso "Cucina dell'estate": carpacci, tortini, dessert freschi come la crema di melone con gelato al caffè, piatti unici come il riso basmati con gamberi al curry, mela verde e germogli. Semplici ma di effetto e con un tocco di raffinatezza.

Tre le lezioni, con inizio il 9 maggio (ripetute dal 20 maggio e dal 7 luglio).  
Info: tel. 02.70642242,  
[www.scuolacucinaitaliana.it](http://www.scuolacucinaitaliana.it)

**Gelati e sorbetti** Alle Tamerici, un bel casolare a San Biagio, nel mantovano, Palmiro Bruschi (Campione Italiano di Gelateria) sabato 17 maggio insegna come preparare il sorbetto pomodoro e basilico, il gelato all'olio extravergine del Garda, lo spumone all'ananas e... altre golosità.  
Info: tel. 0376.253371,  
[www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)

**Senza forno e fornelli** O meglio, quasi senza forno e fornelli si cucinano piatti veloci e sfiziosi come il gelato alle ciliegie, il budino

## CORSI E DISCORSI SUL CIBO

**VOLETE IMPARARE RICETTE FRESCHE E LEGGERE PERFETTE PER LA TAVOLA DELL'ESTATE? ECCO SEI SCUOLE DI CUCINA CHE FANNO AL CASO VOSTRO. SE POI AL CINEMA MANGIATE CON GLI OCCHI, C'È UN APPUNTAMENTO CHE NON DOVETE PERDERE...**



di pomodoro, acciughe arance e finocchietto e lo strudel di albicocche. Dove? A Firenze, il 22 maggio, a La Pentola delle Meraviglie.

Info: tel. 055.670205, [www.lapentoladellemeraviglie.it](http://www.lapentoladellemeraviglie.it)

**Erbe e fiori** Malva, timo, ortiche e anice stellato, lillà, gelsomini e boccioli di rosa canina: erbe e fiori delle campagne e dei boschi per realizzare piatti leggeri e inconsueti. La lezione si tiene il 28 maggio alla Scuola di Saperi, in una villa di Lapio di Arcugnano, sui colli Berici, vicino a Vicenza.  
Info: tel. 0444.273173,  
[www.scuoladisaperi.it](http://www.scuoladisaperi.it).

**Timballi e insalate** In un villino liberty del Vomero, a Napoli, c'è la scuola "CucinAmica". Il 7 maggio si cucinano timpani e timballi in versione estiva, con verdure e pesce, come il gustoso timpano "Vesuvio", pasta in crosta con gamberoni. Il 28, invece, vanno in scena piatti da gustare in barca (ma non solo), come l'insalata di gamberi con capperi e patate e il pesce spada marinato agli agrumi, con olive e sedano.

Info: tel. 081.5783973,  
[www.cucinamica.it](http://www.cucinamica.it)

**Acciughe e polpette** A Catania, alla Cucina del Sole, in una casa del '700, lezioni monografiche a richiesta sugli agrumi, per cucinare sfiziose ricette come le polpettine insaporite con la scorza e avvolte nelle foglie di limone, e sulla preparazione delle acciughe, fresche e salate.

Info: tel. 095.7890116,  
[www.cucinadelsole.it](http://www.cucinadelsole.it) (m.b.)