



Tutti ai fornelli con i corsi grandi che!

La Fattoria Belvedere: «Un successo inatteso, per molte lezioni siamo già al bis»

BELLARIA IGEA MARINA. Uomini, donne, giovani e meno giovani. La passione per la cucina è trasversale ed è boom di iscrizioni ai corsi organizzati dall'agriturismo *Fattoria Belvedere* di Bellaria Igea Marina. Le prime lezioni sono partite a settembre e, visto il successo, alcune, a grande richiesta, sono già state replicate. Dai segreti per una piadina perfetta o per un'ottima pasta all'uovo tirata a mano fino alle tecniche per preparare il sushi o per imparare l'arte del cake design, ce n'è veramente per tutti i gusti. «Stiamo riscuotendo un successo che non ci aspettavamo - commenta il titolare Paolo Troiani - e molti corsi li stiamo riproponendo per via della grande richiesta, visti anche i costi contenuti per parte-

cipare. La scuola si chiama *Cucina cuore e passione* e oltre a persone del posto, abbiamo avuto diversi "studenti" anche da fuori: da Roma, Catania e Bergamo».

Il prossimo appuntamento in programma è per domenica 7 febbraio con il corso teorico e dimostrati-

vo di *Decorazioni di cioccolato*. Il maestro pasticciere Antonio Chiera svelerà tutti i trucchi per realizzare decori di cioccolato per torte, dolci al piatto e frutta. Il costo dura 4 ore, a partire dalle 14. «Il 13 e 14 febbraio - aggiunge Troiani - in occasione di San Valentino avremo un docen-

te spagnolo che insegnerà a preparare i pani speciali. Le nostre lezioni sono tenute da professionisti di settore e spesso lavoriamo in collaborazione con aziende leader di pasticceria e gelateria».

I corsi non sono riservati solo a professionisti. Sono tantissimi i principianti che, sulla scia delle trasmissioni tv dedicate alla cucina, si fanno tentare e cercano di capire le basi per mettere in tavola qualche piatto stuzzicante. «Per la piada e la pasta - racconta Troiani - abbiamo avuto molte donne giovani mentre per tutti gli altri corsi c'è stata anche una buona presenza maschile. L'età va dai 20 ai 40-45 anni». Per ogni lezione viene fornito tutto il materiale occorrente per mettersi ai fornelli e gli ingredienti per preparare le ricette. Info: 338.6692180.