



SEE PAGE 60
FOR THE ITALIAN TEXT

Cookery school for enthusiasts

by G. Guadagno,
teacher at the Itp Collegio
Ballerini, Seregno (MB)

The Associazione Cuochi Brianza (The Brianza Chefs Association) presents the "Evening Cookery School", a proposal aimed at all local cookery and gastronomy enthusiasts. The intention is to give people a basic training in the preparation of everyday food, responding to criteria of: practicality, simplicity, goodness and teaching the preparation of economic dishes.

Practicality. The chefs of the Associazione Cuochi Brianza are professionals in the field of traditional and innovative catering and are also the teachers of young chefs. Our aim is to transmit not only knowledge about food, but, and above all, the indispensable abilities for producing

dishes. The working method is simple and the language used, immediate.

Each lesson lasts for about two hours and includes a series of recipes realised with products we find in all our home refrigerators and larders. The recipes are cooked before the students' own eyes by the "chef of the evening" who also answers the public's questions. Pupils of the Istituto Alberghiero Ballerini of Seregno help the teaching chef.

Simplicity. Lessons follow a simple layout and are within the reach of everyone. The public watches the practical lesson and can ask the chef questions and follow preparations phase by phase. This basic method allows everyone to learn the basics of everyday cooking and to inter-relate with the experts.

Goodness. A good dish is tasty and digestible. It mustn't damage the palate or the stomach, but above all, it must give great satisfaction to the person at table, satisfying his body and spirit. Dishes which we think of as good and remember as such, give a great sense of well-being.

Preparation of economic dishes. Any dish

which costs little compared with the benefit we get from it is economic. In the kitchen, being economic does not mean spending little, but spending the right amount to obtain nourishment, satisfaction with a touch of elegance and amazement for the guests at our table.



WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

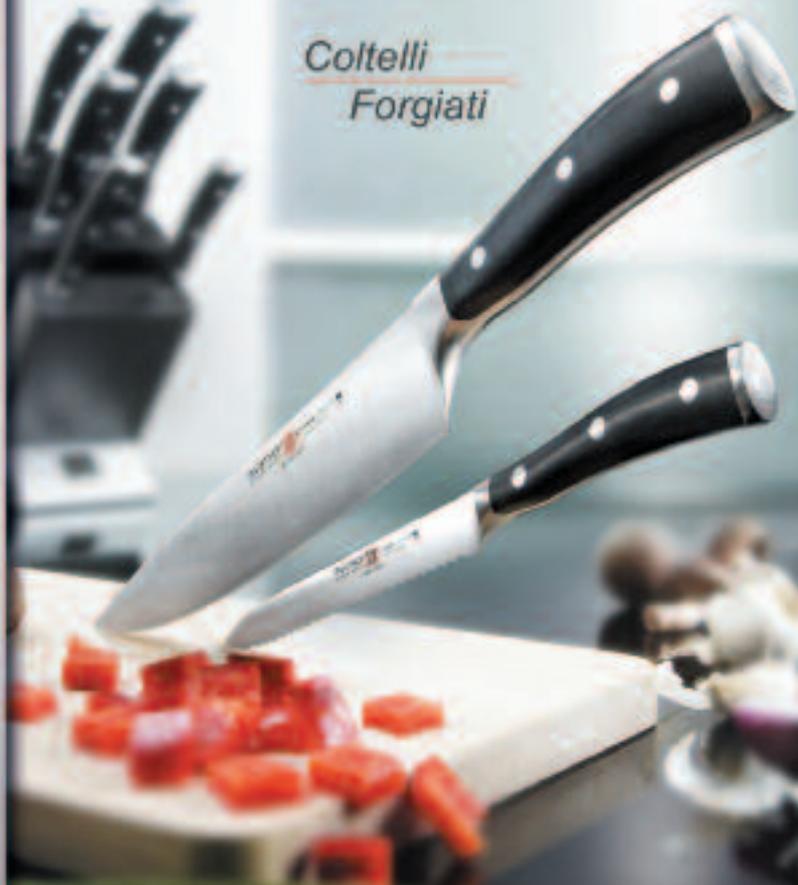
Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

CLASSICTRON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany



Scuola di cucina per appassionati

di Giovanni Guadagno
insegnante Itp Collegio Ballerini, Seregno (MB)



For English text see page 79

I cuochi professionisti dell'Associazione della Brianza durante una lezione rivolta agli appassionati e casalinghe.



L'Associazione Cuochi Brianza presenta "La scuola di cucina serale", una proposta che si rivolge a tutti gli appassionati di cucina e di gastronomia del territorio. L'intento è quello di fornire alla cittadinanza una formazione di base per la preparazione del cibo quotidiano, rispondendo ai criteri di: praticità, semplicità, bontà ed economicità delle pietanze.

La praticità. Gli chef dell'Associazione Cuochi Brianza sono professionisti nel campo della ristorazione tradizionale e innovativa e anche formatori di giovani cuochi. Il nostro obiettivo è quello di trasmettere non solo le conoscenze gastronomiche ma anche e soprattutto, le abilità indispensabili per la produzione dei piatti. La modalità di lavoro è semplice e il linguaggio immediato.

Ogni lezione dura circa due ore e prevede una serie di ricette realizzate con prodotti comunemente presenti nei frigoriferi di casa e nelle dispense. Le ricette sono realizzate in diretta dallo "chef di serata" che risponde anche ai quesiti del pubblico. Allievi dell'Istituto Alberghiero

Ballerini di Seregno coadiuvano lo chef docente.

La semplicità. Le lezioni seguono uno schema semplice e alla portata di tutti. Il pubblico assiste alla lezione pratica e può rivolgere le domande allo chef e seguire tutte le preparazioni fase per fase. Questa modalità base può permettere a tutti di imparare i fondamentali della cucina quotidiana e di confrontarsi con gli esperti.

La bontà. Un piatto buono è gustoso e digeribile. Non deve provocare danni al palato e allo stomaco, ma soprattutto deve dare grande soddisfazione al commensale che si traduce in sazietà del corpo e dello spirito. I piatti che si pensano buoni e si ricordano come tali, danno grande benessere.

L'economicità. È economico ciò che costa poco in relazione al beneficio che ne possiamo trarre. In cucina fare economia non si traduce con spendere poco, ma con spendere il giusto per ottenere nutrimento, soddisfazione con un tocco di eleganza e di stupore per gli ospiti della nostra tavola.

