

ALCUBO Con uno stage
**Lo chef nipponico
 per inaugurare
 la nuova cucina**



Foto di gruppo per chef e partecipanti al corso

■ Debutto orientale per la nuova cucina installata alla casa delle associazioni AlCubo. Con la collaborazione di Aikikai Lodi, scuola di arti marziali Aikido, e del maestro Tatsumoto Katsuya Tozai, AlCubo ha infatti organizzato uno stage di cucina giapponese in due puntate, il 29 maggio scorso e ieri, 5 giugno, per imparare i segreti del sushi direttamente da uno chef nipponico, ma anche altri trucchi della cucina giapponese, non senza qualche incursione nella complessa e affascinante filosofia che sta dietro i rituali culinari giapponesi.

I circa trenta partecipanti hanno ricevuto un attestato di partecipazione e una dispensa di riepilogo, comprensiva di tutte le tecniche di preparazione e alcune curiosità.

Dopo lo stage di sushi, si pensa già a un corso di Ramen (piatto tipico giapponese a base di tagliatelle di frumento in brodo di carne o pesce, insaporito con salsa di soia o miso e guarnizioni varie, dal maiale affettato alle alghe) e uno di Okonomiyaki (altro piatto tipico agro-dolce, vagamente simile nella forma al pankake americano).

Questo viaggio culturale nella cucina dell'estremo oriente è stato anche il primo utilizzo della recente cucina installata nella casa delle associazioni con il contributo della Fondazione Comunitaria della Provincia di Lodi arrivato per la partecipazione al bando 2018. La cucina è completa, dotata di piano cottura a induzione, forno, piano di lavoro, lavelli, lavastoviglie e gli altri accessori necessari, ma è a uso esclusivo delle associazioni che compongono AlCubo, per le iniziative d'aggregazione o per i corsi e gli stage aperti al pubblico. ■

A. B.

CASALPISTOLENCO

Fuoco incrociato sulla giunta da femministe e ambientalisti

Le Occasioni Immobiliari

www.ilcittadino.it

Lodi | Lodigiano | Sud Milano

Comuni Pubblicità