

Enorme successo per la serata inaugurale Nella nuova sede campana del Gambero Rosso al via un ricco calendario di corsi per tutti i gusti: dagli amanti delle novità, ai più tradizionalisti, passando per i più piccoli Un successo enorme quello registrato ieri sera in occasione dell'inaugurazione della Città del Gusto Salerno Gambero Rosso. Centinaia di persone si sono ritrovate nei locali di via Noce della zona industriale di Salerno per vedere la nuova sede, le sue cucine, i suoi banchi scuola. E per far “toccare con mano” l'esperienza di essere guidati da un grande chef nell'arte culinaria, ottanta ospiti hanno avuto la possibilità di fare un mini corso con Antonio di Fede, chef di chiara fama che curerà tutti gli appuntamenti amatoriali che si susseguiranno nei prossimi giorni. “L'apprezzamento dei tanti addetti ai lavori presenti ieri sera che hanno voluto sottolineare non solo la bontà dell'operazione ma anche l'eleganza profusa nella realizzazione dei locali– ha sottolineato l'A.D. Città del Gusto Salerno, dottor Pietro Andreozzi- ripaga indubbiamente di tutti gli sforzi fatti per realizzare a Salerno questa sede che, sono certo, diventerà punto di riferimento per professionisti ed amatori. Non ci siamo fermati in attimo per mantenere fede a tutte le scadenze, e non ci fermiamo nemmeno ora. Partono subito, infatti, i corsi per amatori tanto attesi, ma anche quelli professionali che vedranno lo start a giugno”. E così gli amanti del bon vivre della provincia di Salerno non devono più attendere. Prendono il via le attività di Città del gusto Salerno: corsi di cucina, eventi, degustazioni, seminari e numerose altre iniziative legate al mondo del cibo, nel quale Gambero Rosso è leader incontrastato da decenni. I primi a partire, nel mese di maggio, sono i corsi di cucina per appassionati: tante proposte, per tutti i gusti e tutte le età. Naturalmente, essendo a Salerno, c'è tanto mare nei piatti delle Scuole, con le lezioni sui primi di pesce e sul pesce azzurro. Poi i risotti, per chi, pur essendo al sud, vuole imparare a cucinare un perfetto risotto “all'onda”. Sarà possibile stupire i propri ospiti a tavola con la fantasia dei finger food, fargli assaporare i sapori di un tempo con un grandioso pranzo della domenica e preparare una prima colazione ricca e sana per affrontare di slancio ogni giornata. I bambini possono divertirsi imparando a cucinare, avvicinandosi così alle regole di una corretta alimentazione. A gestire e tenere le lezioni, il team di chef professionisti del Gambero Rosso, affiancati, di volta in volta, da docenti “esterni” italiani ed internazionali, in grado di fornire un'offerta quanto mai variegata ed in linea con le maggiori tendenze gastronomiche del momento. Le aule di cucina, in sintonia con i concetti di funzionalità ed estetica che caratterizzano l'elegante struttura di Città del gusto Salerno, sono attrezzate con tecnologie di ultima generazione e dotate di postazioni personalizzate. Gli amanti dei fornelli possono dunque apprendere ed eseguire al meglio le nozioni degli chef circondati dalle splendide maioliche di Vietri ed immersi nella luce che filtra dalle suggestive ed ampie vetrate. Questi gli appuntamenti previsti per tutti gli appassionati nel mese di maggio 2015: I risotti – mercoledì 20 maggio Un must della gastronomia: un incontro per districarsi fra varietà di riso, ingredienti, tostatura e mantecatura, imparando le tecniche per il risotto perfetto. Menu speciali – Il pranzo della domenica – giovedì 21 maggio Un modo per riscoprire e replicare le ricette della tradizione italiana. I sapori di una volta, arricchiti dalla creatività degli chef della Città del gusto, da condividere con parenti e amici. Pesce azzurro: impariamo a sceglierlo e a cucinarlo – martedì 26 maggio Buono, salutare, versatile e low cost: questo l'identikit del pesce azzurro. Un corso per saperlo apprezzare e valorizzare, facendo incetta di omega 3. Finger food – martedì 26 maggio La nuova tendenza del momento per ricevere i vostri ospiti preparando aperitivi sfiziosi e divertenti. Gusto e fantasia al potere. Corsi per bambini – In cucina con la mamma – mercoledì 27 maggio Il momento dei più piccoli, pensato per farli

divertire, ma anche per avvicinarli alla corretta alimentazione, coinvolgendoli nella preparazione del pasto e cercando di favorire l'utilizzo, in forma simpatica, di ingredienti di solito a loro poco graditi. La prima colazione – giovedì 28 maggio Per apprendere i segreti di una ricca e sana colazione ed iniziare così la giornata nel modo giusto, a casa, senza nulla da invidiare al bar. Per maggiori informazioni su tempistica e costi, consultare il sito internet www.gamberorosso.it/scuole/citta-del-gusto-salerno