



UPBeduca – Università Popolare Biellese per l'educazione continua

Via L. Delleani, 33/d – 13900 Biella BI –

segreteria@upbeduca.it – www.upbeduca.it – www.facebook.com/upbeduca

Comunicato Stampa 2013/01 del 1 marzo 2013

Fine corso a cena

A conclusione dei corsi di cucina organizzati dall'Università popolare biellese UPBeduca, al termine delle lezioni tenute dallo chef Marinella Moscatelli presso il ristorante Martin sec di Biella Vandorno si sono tenute due simpatiche e partecipate 'sessioni di esame'. Sotto la guida della docente, in due serate distinte gli allievi hanno preparato una cena riassuntiva delle abilità affinate mettendo le 'mani in pasta' con impegno e voglia di cimentarsi.

Durante la prima serata legata al corso base, che ha visto come gradito pubblico i famigliari e gli amici degli allievi nonché la giuria presieduta da Dario Torriero e Massimo Dughera, accademici della Cucina italiana e esperti Onav e Onaf, ai fornelli si sono cimentati nella preparazione di piatti del territorio. La cucina piemontese è stata la protagonista con gradevoli antipasti, quali l'insalata russa, l'arista tonnata e un crostino al lardo con castagne ubriache. Per i primi piatti ben tre portate hanno impegnato i corsisti: polenta e fonduta, risotto alle mele caramellate, riso Venere con verdure e zenzero, zuppa di patate, ceci, cavolo e farina di mais hanno solleticato i palati dei invitati e hanno invitato a sperimentare sapori innovativi misti a quelli tradizionali. Ottimo secondo il pollo alla cacciatora con contorno di carote, prima di gustare la torta di mele e una nutella della nonna che nulla aveva da invidiare a quella tanto pubblicizzata.

Durante la seconda serata, dedicata alla cucina regionale, sono entrati in scena 13 corsisti che hanno presentato i piatti scelti dal variegato ventaglio dell'offerta regionale italiana. Subito un crostino con confit di radicchio e robiola, seguito da un tris che ha incontrato un successo unanime: pizza fritta ripiena, gateau di patate e sfornato di cavolfiore con bagna cauda. Omaggiate così la Puglia, la Campania e il Piemonte, è stato poi il turno della Lombardia con un risotto allo zafferano con accompagnamento di ossobuco. E del Trentino con i canederli serviti su una vellutata di patate, porri e speck. Un tris di dolci, comprendente una seadas sarda, un assaggio di zelten trentino e un 'bacio' ligure al cioccolato, ha chiuso degnamente la cena servita con gentilezza e premura da tutti i corsisti.

Il diploma di 'cuoco' è stato consegnato dai dirigenti dell'UPB ai partecipanti: un bravo di cuore a Alba Tiziano, Cristina Barbara, Delgado Miriam, Ferla Alessandro, Feroggio Marina, Fontana Laura, Gallitano Elena, Macina Daniela, Mongiovetti Daniela, Mosca Susanna, Vaglio Silvia e Zito Cristina, del corso base 'Le mani in pasta'.

Complimenti per il perfezionamento conseguito e dimostrato con i fatti a Laura Battaglia, Marta Bertodo, Margherita Borello, Alberto Cabrio, Lara Cerruti Luchino, Camilla Furriolo, Rudin Jovani, Barbara Santa Bettuolo e Debora Sguotti, partecipanti al corso di Cucina regionale.

Un arrivederci al prossimo anno a tutti, anche alla brava chef Marinella, salutata da un meritato applauso finale.