

SAN ZENO-TORRI. Corsi con una cena di gala

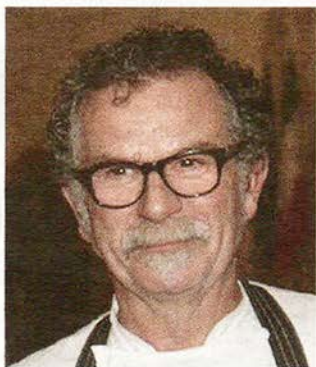
Due Pro loco unite nelle serate del gusto con lo chef Consolini

Proposti appuntamenti culinari Si mangia e s'impara a cucinare

Torna la collaborazione culinaria tra le Pro Loco di Brenzone e di San Zeno di Montagna. Con tre serate a tema specifico, ritorna in campo lo chef di Torri, Isidoro Consolini, a fianco dei due presidenti, rispettivamente Lorena Pinamonte per Brenzone e Simone Paiarolli per San Zeno.

Il 14 e il 21 maggio scorsi le due Pro Loco avevano inaugurato questa collaborazione con serate sold-out nelle quali il pubblico non solo si era divertito, ma aveva appreso tecniche di cucina e segreti da parte di uno dei più apprezzati cuochi, che mette nei piatti la tradizione sia gardesana che baldense. Consolini è molto conosciuto nella zona del Garda- Baldo e tutti sanno che è un maestro nell'utilizzo dei prodotti locali: ha pure scritto un libro sull'olio lacustre e sul suo utilizzo nelle più rinomate ricette di cucina».

«Dato l'ottimo gradimento e il successo riscontrati in primavera con i corsi di cucina sulle erbe spontanee del Baldo», ha spiegato Lorena Pinamonte, «abbiamo organizzato appuntamenti che, in occasione della festa dei Marroni



Lo chef Isidoro Consolini

dop di San Zeno di Montagna e dell'olio nuovo di Brenzone sul Garda, sapranno dare soddisfazioni agli amanti della buona cucina. Ci saranno due corsi che si terranno lunedì 22 ottobre e lunedì 5 novembre dalle 17 alle 19 a San Zeno all'Hotel Costabella. Ci sarà poi un cooking show il 19 novembre a Castelletto alle 20 sull'olio extravergine di Brenzone con cena di gala alla tensostruttura».

I costi sono di 30 euro a corso e di 50 euro per il cooking show con cena di gala. Per informazioni o prenotazioni, chiamare ai numeri 045.7420076 oppure 045.6289039. • G.M.