

VareseNews

Al Falcone la scienza sta ai fornelli (e finisce nel piatto)

Pubblicato: Lunedì 14 Marzo 2011

È possibile coniugare un'ottima cena con la passione per fisica e chimica? Se a cucinare sono gli chef del **"Falcone"**, la risposta è sì. Come ormai da tradizione, anche quest'anno l'istituto alberghiero partecipa alla **Settimana della Scienza** e lo fa con una proposta tanto gustosa quanto curiosa. A partire dalle 20 di **venerdì 18 marzo**, nel **ristorante "Saperi e sapori" di via Matteotti 4**, il primo chef **Andrea Ferro** presenterà al pubblico una **cena dal titolo: "Paura della cucina molecolare? Serata a prova di esperimento"**. Che cos'è la cucina molecolare e come funziona sarà possibile scoprirlo dal vivo, grazie ad una degustazione guidata e all'elaborazione di alcuni piatti direttamente in sala. "Si tratta di un modello culinario ovviamente inusuale – anticipa il responsabile dell'indirizzo alberghiero **Silvano Gomaraschi** –, che richiede tempi di preparazione molto lunghi. D'altra parte, i risultati possono essere particolarmente interessanti dal punto di vista organolettico".

Curiosissime le voci del menù: stuzzicheranno l'appetito "Insalata alla carbonara di uovo marinato" e "Scientifiche cagliate", mentre di primo saranno serviti "Gnocchi molecolari al sedano rapa con crema di piselli e aria di latte". Per secondo è prevista una "Frittura dolce di pollo con patate soffiate e carciofi a spicchio". Chiude il menù una "Scala di dolci consistenze". Per partecipare è necessario prenotarsi telefonando ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189, oppure bisogna inviare una mail a: [ipcalberghiero\[at\]virgilio\[punto\]it](mailto:ipcalberghiero[at]virgilio[punto]it).

Chi desidera conoscere in anteprima le proposte dei giovani aspiranti chef del Falcone può iscriversi alla newsletter dell'istituto al link: www.ipcgallarate.it/maillinglist/maillinglist.aspx.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it