

VareseNews

Riapre la cucina di Academy Ascom dopo il covid: si comincia dall' abbinamento tra buon cibo e vino

Pubblicato: Martedì 27 Giugno 2023



Ha riaperto ai corsi in presenza la cucina di Academy Ascom, spazio attrezzato di Confcommercio Uniascom Varese dopo la lunga parentesi del Covid: e a dare il via di nuovo alla formazione per professionisti della ristorazione e bar è stato un corso per proporre il vino ai propri clienti. Una serie di seminari tenuti dalla sommelier esperta **Alessandra Puggioni**, che è culminato nella serata del 26 giugno con una vera e propria cena degustazione che ha permesso di “sperimentare sul campo” il giusto abbinamento tra cibo e vino.

Quattro portate preparate dallo chef **Damiano Simbula**, che guida da molti anni con mano ferma il ristorante **Due Lanterne** di **Induno Olona** ma anche l'associazione provinciale Cuochi varesini, da confrontare con altrettanti vini per poter distinguere al palato quali di loro esaltavano e quali no i deliziosi piatti.

Più precisamente, e per la gioia dei partecipanti, un Etna rosato, uno Spumante delle Langhe, un Moscato d'asti e un Valpolicella Ripasso si sono “contesi” un cuore di baccalà dei mari del Nord al vapore profumato alle erbe fini su letto di caponata, un Riso Carnaroli Azienda Agricola Mignone con crema di ortiche mantecato al “Grasso d'Alpe”, una Suprema di faraona in porchetta in salsa di fiori di zucca e i suoi fiori e patata viola montata e un Cheesecake alle amarene.



Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it