

SODDISFACENTE CONCLUSIONE DEL CORSO DI CUCINA

In vista della ormai prossima chiusura dell'Anno Accademico 23/24 dell'Unitre, a conclusione del Corso di Cucina, ha avuto luogo un incontro conviviale con la partecipazione dei due Gruppi che, a settimane alterne, hanno frequentato le lezioni. Presenti anche i mariti delle corsiste per consumare insieme e per gustare, in un clima di particolare rilassatezza, i piatti preparati dalle partecipanti. Il tutto presso il Ristorante Fattoria delle Torri dove il Corso ha avuto svolgimento. A fare gli onori di casa è stata Francesca Barone, Chef emergente, apprezzata per il suo riconosciuto talento culinario, Docente del Corso concluso con risultati soddisfacenti per tutti e che sicuramente sarà riproposto per il futuro Anno Accademico. Al suo fianco il collaboratore Giammarco Buffone insieme al quale hanno presentato e guidato la degustazione dei piatti preparati. Da parte di tutti è stata espressa la soddisfazione per aver appreso, durante il Corso, tante nozioni culinarie ed acquisito importanti insegnamenti utili in cucina e per aver vissuto delle esperienze di grande significato per i partecipanti che hanno consolidato dei rapporti di amicizia fondati sul rispetto reciproco e sull'impegno comune. "E' stata una occasione di importante condivisione in cui ci siamo regalati del tempo per noi – ha dichiarato la Chef Francesca Barone – Un tempo fatto anche di racconti, di confronto, un tempo lento ma proficuo. Sono contenta per il ruolo di Docente che mi è stato assegnato e per i risultati, sicuramente positivi, conseguiti grazie alla fattiva collaborazione ed il continuo impegno dei corsisti". Presenti, fra gli altri, il Presidente e diversi Consiglieri della Sede Unitre di Modica. "Siamo soddisfatti per la intensa attività corsuale che ci ha visti impegnati nell'Anno Accademico che va a chiudersi - ha sottolineato Enzo Cavallo. Quello di cucina è stato un corso particolare che si è potuto concretizzare grazie alla determinante collaborazione del Ristorante Fattoria delle Torri che ha messo a disposizione i locali, la cucina e tutte le necessarie attrezzature. E' stato il Corso con più iscritti che abbiamo dovuto gestire in due Gruppi. La grande disponibilità di Francesca Barone ha determinato l'aggregazione dei partecipanti e la bravura, sua e del suo collaboratore, ha favorito l'acquisizione di novità culinarie e di importanti stimoli per la valorizzazione della cucina e per la preparazione di piatti innovativi". (23 maggio 2024)

