

MASTER

## Grandi cuochi per svelare piatti speciali

■ La fondazione Emilia Vergani apre le iscrizioni al terzo master di enogastronomia e dei prodotti tipici locali. Si parte il 29 ottobre, nella sede di piazza Risorgimento. «Nel nostro paese non c'è regione, provincia, comune, paese, borgo, che non abbia una sua ricetta, una sua specialità, un suo prodotto, un piccolo grande gioiello di gusto. Nel master 2012 - spiegano gli organizzatori - l'intento sarà quello di valorizzare questo patrimonio che ha valore senza eguali, con la presenza di due momenti dedicati alla conoscenza di prodotti di pregio del territorio lombardo come carni e formaggi. E con lezioni che vorranno dare consapevolezza di cosa possa voler dire avvicinare produzione e ristorazione, in un circolo virtuoso che fa della tavola il palcoscenico privilegiato delle cose buone di un territorio». In cattedra celebri nomi del mondo della ristorazione lombarda come Enrico Bartolini del Devero Hotel di Cavenago, Matteo Scibilia dell'Osteria della buona condotta di Ornago, Theo Penati del ristorante Pierino Penati di Viganò Brianza, Gilberto Farina del ristorante La Piana di Carate Brianza. Per informazioni e iscrizioni: [segreteria@fondazionemiliavergani.it](mailto:segreteria@fondazionemiliavergani.it) o 0362/903690.

a. br.