

€ 3,50

N. 50 Novembre 2003

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

I sapori e i ricordi di Nino Frassica



Un menu completo di Maria Luisa Scolastra
Golosa Borgogna

Valtellina Docg
38 degustazioni



L'Aglianico del Vulture



23 I fritti

SPECIALE
A tavola con lo chef
ricette di Antonio Sciullo

SPED. ABB. POST. - 45% ART. 2 COMMA 20 / B LEGGE 662 DEL 23/12/96 - ROMA



A scuola. di CUCINA con A tavola con lo chef

Un argomento sempre di **moda** in cucina, le **fritture** sono piatti della grande **tradizione regionale italiana** oggi **rivisitati** con grande **successo**.
Le **ricette** e il **punto di vista** di **Antonio Sciuolo**.



FOTO FLAVIO PALAZZO

In questa immagine, da sinistra, Maria Rosa Besana, Antonella Fazio, Deborah Tomeucci, Annelise Schmidt, Antonio Sciuolo, Maria Teresa Meloni, Carla Teodori e Rossana Montecchiari

■ Anche quest'anno nel mese di novembre incontriamo la scuola romana "A tavola con lo chef" con la quale lo scorso anno realizzeremo lo speciale sulla **carne**, tanto apprezzato dai nostri lettori. Stesso mese, stesso *partner gastronomico* per un numero decisamente sfizioso e allegro dedicato ai **fritti**. Era tanto che volevamo dedicare lo speciale della rivista a questo argomento, finalmente ci siamo riusciti e la scelta della

scuola sembra la più azzeccata per trattare questo argomento.

Molte le ore di lezione nei **corsi professionali** tenuti da Antonio Sciuolo, dedicate a questo argomento. Un *professionale* che ha ormai *assorbito* quasi integralmente la didattica della scuola a scapito dei corsi amatoriali, un tempo fulcro della struttura.

"Siamo di fronte alla scoperta, da parte del pubblico amatoriale, dei corsi professiona-