



Scuola di cucina con la chef Susanne Dillingham

UN'INIZIATIVA PROMOSSA DAL COORDINAMENTO REGIONALE MARCHE DELLE CITTÀ DELL'OLIO.

Lezioni di cucina con Susanne Dillingham, un modo originale di interpretare le ricette tipiche della cultura americana con i prodotti locali. E' l'idea che c'è dietro "Uno Sguardo alla cucina internazionale...con accanto i nostri prodotti tipici" il mini corso di cucina internazionale promosso dal Coordinamento regionale Città dell'Olio della Regione Marche in collaborazione con il Comune di San Paolo di Jesi e la Pro Loco e in programma il 28 maggio e il 4 giugno alle 19.30 presso il Comune di San Paolo di Jesi. Protagonista delle lezioni aperte a tutti, è la giovane chef americana e sommelier internazionale di Charlotte, Carolina del Nord, Susanne Dillingham nota in tutto il mondo per aver partecipato per NBC a un reality show "extreme chef" sul programma satellitare Food Network e per essere stata la chef del Governatore Brian Schweitzer del Montana (USA).

<< Con questo progetto offriamo l'opportunità di conoscere la vera cucina tipica americana, quella del sud: la "low country cuisine" e la famosa Cucina Fusion, caratterizzata dall'influenza delle cucine Giapponese, Spagnola e Francese - re-interpretandola con i nostri ingredienti prima di tutto l'olio extravergine d'oliva>> ha dichiarato Massimiliano Cesaroni coordinatore regionale per il Marche delle Città dell'Olio.

Si comincia martedì 28 maggio con le ricette dal Vecchio Sud degli Stati Uniti per imparare a realizzare un menù a base di crocchette di chele di granchio con spinaci, cipolle caramellate e pomodoro confit, gamberetti e polenta con salsiccia affumicata e salsa di pomodoro allo stile Charleston e pollo fritto al forno marinato al latte di burro e panato, e infine casseruola di polenta con pancetta e bietole Casseruola di polenta con pancetta e bietole. Sponsor dell'iniziativa è il Frantoio Oleario " B. Rosini", i vini sono offerti dalle aziende agricole Agricola Vignamato e La Battinebbia. Si prosegue poi il 4 giugno cucinando il sushi vegetariano con cetrioli, avocado, pomodoro, cipolle e asparagi serviti con salsa aioli e olio extravergine d'oliva dei Castelli di Federico II, il gazpacho di pomodoro e frutta con Sedano e formaggio del Caseificio Piandelmedico e olio extravergine d'oliva varietà Raggia, e per finire la deliziosa mousse di cioccolato con lavanda e olio extravergine di d'oliva Rosciola dei colli Esini.

Il costo, per partecipare alle due serate è di € 35 e le prenotazioni sono raccolte presso il comune di San Paolo di Jesi - tel 0731.779088 (posti limitati ai primi 18 iscritti all'iniziativa).