



OFFIDA LA CENA DI CHIUSURA DEL CORSO

La cucina secondo Ophis Grande successo a Vinea

— OFFIDA —

GRANDE SUCCESSO per la cena 'La Cucina Secondo...Ophis' che si è tenuta sabato scorso nell'Enoteca Regionale Vinea ad Offida. Un'occasione per gustare i piatti tipici della tradizione marchigiana. La cena chiude come da programma la I° Edizione del corso 'La Cucina Secondo...Ophis' durante la quale gli allievi assistiti dallo chef Daniele Citeroni Maurizi hanno cucinato per parenti ed amici piatti molto gustosi, deliziando anche i palati più raffinati. Si è trattato di un corso di cucina di 10 lezioni, 40 ore teoriche e pratiche, tenuto dallo chef Daniele Citeroni Maurizi dell'Osteria Ophis di Offida. I 15 corsisti Lella, Orlando, Manuela, Emanuela, Paola, Cristina, Gioacchino, Natalino, Claudio, Carlo, Davide, Ettore, Laura Daniele e Giuseppe hanno portato in tavolo piatti gustosi, frutto delle conoscenze apprese durante il corso, un menù eccezionale di alta qualità e gusto. Gli organizzatori colgono l'occasione per ringraziare per la fantastica serata tutti coloro che hanno partecipato all'evento e alla sua riuscita, lo chef Daniele Citeroni per la professionalità e disponibilità mostrata sin da subito e tutti e 15 gli allievi per i momenti di gioia, allegria, e senso di aggregazione che hanno creato. Un ringraziamento alla nutrizionista Valentina Viola e ai maestri di musica Giacinto e Giulio che hanno accompagnato la serata, al signor Carlo della Tenuta La Riserva che ha messo a disposizione i suoi fantastici vini.

m.g.l.