



ACUTO - Si è svolta sabato 8 marzo la prima di una serie di **lezioni di cucina** organizzate dal cuiniere del ristorante

### **Colline Ciociare**

#### **Salvatore Tassa**

. La lezione di cucina si è rivelata una scoperta, la scoperta di un'arte che in quanto tale risulta mossa da profonda passione. Tassa è un vulcano di idee, una mente geniale che combina sapori e concetti come solo un vero maestro sa fare, in quella che diventa una vera e propria «Celebrazione del Gusto». Comincia parlando della tradizione, dell'importanza della semplicità, dell'universalità della cucina italiana sottolineando la differenza tra interpretazione e rivisitazione, la tradizione come perno centrale della cucina italiana, la differenza tra cucina tradizionale e cucina gourmet, la cucina gourmet come esperienza...

La parte «pratica» della lezione prevede la preparazione di un piatto caratteristico della tradizione ciociara ed acutina: vengono scelti i ravioli di ricotta conditi con burro e salvia. La pasta viene realizzata esclusivamente a mano. Salvatore ci dà alcuni consigli sull'impasto e ci spiega che la scelta degli ingredienti è fondamentale, così come l'equilibrio che deve contenere ogni sapore. Per farcire i ravioli viene utilizzata ricotta di pecora locale.

Il momento più emozionante l'assaggio... che si rivela una sorpresa per il palato!

La scioglievolezza della pasta la morbidezza della ricotta sapori e profumi di fondono in un connubio gastronomico di straordinaria intensità.

## Acuto, «In cucina con lo Chef»: a lezione da Salvatore Tassa, cuiniere di «Colline Ciociare»

Scritto da Anna Adiutori

Giovedì 13 Marzo 2014 09:51 -

---



~~Il proprietario della casa, Salvatore Tassa, è un cuiniere di «Colline Ciociare» e ha aperto un laboratorio di cucina in casa sua. Il laboratorio è aperto tutti i giorni dalle 9 alle 18. Il costo della lezione è di 10 euro. Per informazioni e prenotazioni, scrivere a: [info@collineciociare.it](mailto:info@collineciociare.it) o al numero verde 800 20 20 20.~~