

ALBUM

Accademia della cucina all'esordio stagionale

Enogastronomia, ulivocoltura, usi, costumi e tradizioni culinari ellenici con escursioni nella storia e nella filosofia sono stati gli ingredienti della suggestiva lezione multidisciplinare di Elisabetta Rizzi Rosati al simposio d'apertura della stagione dell'Accademia italiana della cucina, Delegazione di Trieste. Simposiarca della serata al Ristorante Elià, Rizzi ha condotto gli accademici lungo un evocativo percorso tra polpettine e involtini della più classica ispirazione, foglie di vite, riso, pasta filo - insaporiti da olive, tzaziki, yogurt - fino all'immane moussakà e una delicata torta di arance, ben elaborati ai fornelli dal giovane chef Manuele Vogiatzakis. Il tutto con degustazioni vini dalla classica Retzina al nobile vino di Paro.

