Castelfranco emilia e La San Nicola a Casa Artusi

Giovedì sera 12 aprile Graziella e Angela maestre sfogline e Giorgio responsabile alla preparazione del ripieno hanno spiegato ad attenti corsisti come si prepara il ripieno,come si tira la sfoglia e come si chiude il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.E'un vero piacere essere invitati da Casa Artusi,la città che ha dato i natali a Pellegrino Artusi padre indiscusso della Cucina Italiana, a portare testimonianza delle "nostra" cultura gastronomica volta a preservare e divulgare i saperi e sapori che le nostre Nonne e Genitori ci hanno tramandato.Un grazie particolare al Personale di Casa Artusi,a Carla Brigliadori Chef,Sommelier responsabile altamente professionale di cucina di Casa Artusi e alla collaborazione preziosa delle Mariette.