

16 марта 2012 года в Барнаульском Кооперативном Техникуме был проведен мастер-класс итальянской кухни, который провел, житель Вероны Клаудио Сильвани. По роду своей работы он профессиональный строитель и профессиональный альпинист, но как **НАСТОЯЩИЙ ИТАЛЬЯНЕЦ** просто обожает готовить.

Кухня Италии очень разнообразная, кулинарные пристрастия северных южных регионов очень отличаются друг от друга. Мы имели возможность с помощью Клаудио приобщиться к кухне северо-востока Италии. Блюдо носит название «La pasta di Veronese». Как Вы понимаете, паста – это разновидность макаронных изделий, которых в Италии не перечесть. Использовались как итальянские продукты – макароны ручного производства, масло оливковое первого отжима, сыр Реджано-Пармиджано (твердый сыр), так и наши, родные – картофель, чеснок, базилик и масло сливочное.

Благодаря тому, что сегодня в наших магазинах можно купить продукты разных стран, мы можем почувствовать тепло и вкус Италии здесь – в еще пока снежной Сибири (в то время как в Вероне уже +25).

В общем, не будем Вам рассказывать, как вкусно у нас получилось, Вы сами можете прийти к нам, и теперь уже наши студенты проведут Вам мастер класс итальянской кухни!

В наших планах создать проект обмена студентами между Вероной и Барнаулом, потому что Клаудио остался не в меньшем восторге от русской кухни, что выразилось словом «Perfetto»!!!

Ждем в гости и BUON APPETITO!

