



COMUNICATO STAMPA

Parole tra i filari. Giovedì 8 luglio in Cascina Clarabella corso e degustazione di pesce d'acqua dolce Gilberto Venturini e Lorenzo Berlendis svelano curiosità e trucchi per sceglierlo, prepararlo e cucinarlo

Iseo, 6 luglio 2021 - **Giovedì 8 luglio alle ore 18.30 in Cascina Clarabella a Corte Franca, la cooperativa agricola sociale Clarabella e il suo Centottanta Cantina&Cucina organizzano “Solo Sale Sole” corso di approfondimento e degustazione dedicati al pesce d'acqua dolce.**

Gilberto Venturini, docente dei Master Slow Food di cucina, autore e curatore della collana *Scuola di Cucina*, in dialogo con l'ecogastronomo Lorenzo Berlendis, rivela storie, aneddoti e trucchi per scegliere, preparare e cucinare il pesce di lago e di fiume.

Dà inoltre consigli sul consumo di pesce crudo, sui metodi di conservazione e sul consumo responsabile.

Mentre si ascolta, si gusta l'aperitivo dedicato con Maki del Sebino, Carpaccio di Storione e Coregone in macedonia accompagnati da focaccia, grissini e un calice di Satèn Franciacorta Bio Docg Clarabella (20 euro).

Chi vuole fermarsi a cena può scegliere da una carta, anch'essa in tema acqua dolce.

La serata fa parte di “Parole tra i filari”, la rassegna di aperitivi culturali promossa per l'estate da Clarabella e Centottanta Cantina&Cucina, in compagnia di scrittori, musicisti ed esperti di cucina.

Leggi qui gli altri appuntamenti di luglio di Parole tra i filari:

<http://www.cascinaclarabella.it/parole-tra-i-filari-gli-appuntamenti-di-luglio>

Ufficio stampa: Roberta Martinelli 349 2447559 – comunicazione@cascinaclarabella.it