



## IPSSEOA “Rossi-Doria; Corsi di cucina aperti all'utenza esterna



L'IPSSEOA (Istituto Alberghiero) “Rossi-Doria” di Avellino, diretto alla professoressa **Maria Teresa Cipriano**, ha organizzato una nuova serie di corsi pomeridiani di cucina aperti all'utenza esterna. Il programma propone cinque temi innovativi e di assoluta tendenza, affidati ad alcuni dei più esperti insegnanti dell'istituto, ben noti nel circuito enogastronomico campano e nazionale: Rosticceria e street food (chef **Danilo Calemme**); Sapori e saperi nella gastronomia mediterranea (chef **Luigi Vitiello**); Pizzeria tradizionale (chef **Sabatino Peluso**); La cucina classica nella ristorazione moderna (chef Antonio Esposito); Corso base di cocktail (i Professori **Sergio Bottone**, **Costantino Esposito** e **Massimo Esposito**). I singoli corsi si articolano in cinque incontri di tre ore (dalle 16 alle 19), che si terranno in aprile (11 e 20) e maggio (2,9,16). L'iniziativa, ricorda la professoressa Monica Aprea, delegata all'organizzazione degli eventi, *“asseconda in pieno la mission dell'istituto, sempre più attento a curare il dialogo con il territorio e la società civile. La riconosciuta esperienza dei nostri docenti consentirà ai tanti cultori dell'arte enogastronomica di approfondire le proprie conoscenze in modo pratico e al contempo consapevole”*. Le lezioni si terranno nei laboratori di via Valle Mecca, tecnicamente all'avanguardia e sicuri, assolutamente ampliati e rinnovati nell'ultimo biennio. Per le adesioni è attivo l'indirizzo mail: [corsidicucina.ipsseoaav@gmail.com](mailto:corsidicucina.ipsseoaav@gmail.com).

Comunicato - 02/04/2018 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)