

ENOGASTRONOMIA Nella nuova cucina della struttura di Todi sono iniziate le lezioni di culinaria per conoscere da vicino la tradizione locale



QUANDO AL RISTORANTE SI IMPARA: ECCO I CORSI AL RELAIS TODINI

► **TODI** (e.m.) Che al Relais Todini si incontrassero accoglienza e alta cucina è cosa nota. Quello che magari non tutti sanno è che da oggi la cucina diventa "fai da te". Non nel senso letterale del termine, ovviamente. Il ristorante del Relais, infatti, ospiterà per tutto l'inverno dei nuovi corsi di cucina, dove imparare l'arte culinaria o perfezionarsi grazie alla guida e alle ricette dello chef Alfonso Porpora e del cuoco Gianluca Lauro. Ad ospitare gli "apprendisti cuochi" sarà la nuova e grande cucina del ristorante, tutta realizzata a vista. Durante ogni appuntamento, i partecipanti potranno cimentarsi nella realizzazione di quattro portate: un antipasto, un primo un secondo e ov-

viamente un dessert). Immane la degustazione finale dei manicaretti preparati.

Verrà presto stilato un calendario degli appuntamenti. Intanto si è già svolto un primo appuntamento che ha fatto avvicinare alcuni ospiti stranieri alla cucina italiana: una full immersion dalla realizzazione all'assaggio. La settimana scorsa, infatti, 14 ospiti americani sono diventati chef per un giorno. Sempre guidati dallo chef Alfonso Porpora e dal cuoco Gianluca Lauro hanno realizzato varie portate.

Per iniziare, coffee break a bordo piscina con consegna dei cappelli da cuoco, grembiuli e cartellina con ricette che sono state spiegate durante il corso, oltre ad una descrizione del-



la cucina umbra, con particolare riguardo per le tipicità di Todi, Foligno, Perugia e Spello. La prima ricetta è stata "pollo e faraona allo spie-

do con patate e cipolle sotto la brace", per poi proseguire nella zona della panetteria/pasticceria per vedere la preparazione e lavorazione del lie-

vito madre utilizzato per la pizza margherita e per il pane.

Successivamente gli ospiti si sono accomodati per una degustazione di vini Todini, mentre lo chef iniziava lo show cooking dedicato agli "gnocchi al ragù bianco". Per concludere, un dessert di pasta frolla.

Insieme al calendario dei prossimi eventi a tema che si svolgeranno al Relais Todini, verrà programmato anche un calendario per i corsi di cucina, da svolgersi durante tutta la stagione invernale. Chi sia interessato a partecipare si può prenotare al numero 075/887521.

Sarà un'occasione per scoprire le eccellenze locali attraverso le ricette degli chef da un punto di vista privilegiato.

L'analisi dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio

TURISMO: BENE L'UMBRIA

► **PERUGIA**

In Umbria il settore del turismo, esaminato in maniera allargata (strutture ricettive -alloggio e ristorazione, trasporti e altri servizi al turista), evidenzia, a fine giugno 2015, dati confortanti di crescita rispetto all'anno precedente (+2,3%). Lo sostiene l'Unione Regionale delle Camere di Commercio dell'Umbria in un comunicato. Meglio di tutte le imprese di servizi al turista (trasporti, noleggi, musei, agenzie di viaggio), con un +3,7%, bene le imprese che gravitano nel settore della ristorazione (2,3): per ovvi motivi, più contenuta la crescita del settore dei servizi di alloggio (+0,7%). Le variazioni degli ultimi 2 anni, positive e in crescita, fanno ben sperare in ulteriori margini di miglioramento, tenendo conto anche che il peso del settore turistico è passato negli ultimi 5 anni dal 7% a quasi l'8%. Dal confronto dei bilanci del 2013 con il 2012 ci sono luci ed ombre: cresce il valore della produzione del settore ristorazione e somministrazione, in misura minore anche quello della ricettività, cala quello dei servizi al turista e, pur con qualche piccolo segnale di ripresa, negativi i valori del risultato operativo e risultato netto. Positivi anche i dati dell'Osservatorio Benchmarking Alberghiero tra luglio e agosto 2015 con valori di occupazione e ricavo medio per camera superiori allo stesso periodo dell'anno passato e a quelli registrati nei mesi precedenti del 2015.

Appuntamento venerdì, alle 17.30, a palazzo della Penna

A PERUGIA SI PRESENTA "BUSINESS QUESTION"

► **PERUGIA** "Business Question - Il nuovo strumento di sviluppo professionale". È il tema di un incontro in programma venerdì 2 ottobre a Perugia, con inizio alle ore 17.30, a palazzo della Penna. L'evento, a ingresso gratuito, è patrocinato dal Comune di Perugia. Business Question stato ideato da Pierluigi Ciarapica dopo una pluriennale esperienza in materia di leadership, management, strategie e marketing e - si legge nella presentazione dell'evento - nasce per offrire al mondo del lavoro un nuovo metodo per agevolare lo sviluppo della consapevolezza, della co-

noscenza e della responsabilità necessarie a ricoprire adeguatamente il proprio ruolo professionale.

Il metodo Business Question, basato su un processo comportamentale denominato "auto conferimento di potere", promette la possibilità di raggiungere nuovi risultati nel modo di guidare e di gestire un'attività imprenditoriale o professionale, nonché a migliorare l'individuazione delle strategie vincenti e le scelte di marketing appropriate a un mercato caratterizzato da una bassa crescita.

Per saperne di più è disponibile il sito www.businessquestion.it

Scappa Topo
IL REPELLENTE
TIENE LONTANO I TOPI!

NON HA EFFETTI INDESIDERATI PER L'UTILIZZATORE E PER GLI ANIMALI DOMESTICI

PRODOTTI PLURIPREMIATI!

www.scappatopo.it

Funziona!

IL NUOVO REPELLENTE CHE NON UCCIDE I TOPI MA CHE LI TIENE LONTANO COL SUO PROFUMO GRADEVOLE A BASE DI ESTRATTI DI ORIGINE NATURALE

LA SUA EFFICACIA È TESTATA DALL'UNIVERSITÀ DI NAPOLI E DALL'UNIVERSITÀ DI ROMA

RISPETTA L'AMBIENTE

IN VENDITA NELLE FARMACIE E NEI NEGOZI PER ANIMALI

AGRI90 V. CASTELLI ROMANI km 10.900
POMEZIA (RM) - Tel. 0689160128
TUTTO PER LA NUTRIZIONE infoagri90@agri90.com