

## Locanda del Baccalà in collaborazione con Dolce & Salato presenta il corso Insieme in Cucina



Insieme in Cucina

Mercoledì 14 marzo alle ore 18:00 in Via Via Forche Caudine 141 a Maddaloni, in provincia di Caserta a pochi km da Napoli, è previsto il secondo appuntamento con Insieme in Cucina, il corso di cucina per imparare a cucinare il baccalà in tutte le sue declinazioni. L'idea è di *Antonio Peluso*, proprietario della Locanda del Baccalà Osteria Marcianise in collaborazione con lo Chef *Giuseppe Daddio*, patron della Scuola Dolce & Salato, l'Ente riconosciuto dalla Regione Campania e accreditato per il rilascio di Qualifiche E.Q.F. come "Cuoco", "Pasticciere" e "Pizzaiolo", Operatore di sala, bar e panificatore, valide in ambito Europeo.

Si tratta di un corso amatoriale dedicato agli amanti del pesce "povero", in cui i partecipanti, diretti dallo Chef Patron Daddio e aiutati dallo Chef della Locanda del Baccalà, Pasquale Alfieri, si diletteranno in un percorso degustativo e didattico incentrato su un menu a base di baccalà. Il corso è previsto dalle 18:00 alle 22:00 circa,

e si concluderà con la degustazione di ciò che si è preparato. L'intento di questi incontri "Insieme in Cucina", ha come obiettivo quello di trasmettere, in maniera semplice ed esaustiva, tutti i segreti nonché le conoscenze delle materie per la realizzazione di ricette semplici trasformate in piatti elaborati da replicare in casa con amici e parenti.



Insieme in Cucina

«C'è un'intera cucina gastronomica dedicata al baccalà, esaltato in tutte le sue declinazioni, colori, sapori e profumi – spiega *Antonio Peluso* -. Ricevere la fiducia di un grande Chef come *Peppè Daddio* è una grande conquista e siamo felici di collaborare con lui nell'esplorazione del sapore del baccalà, che può essere gustato nei modi più variegati e stupire il nostro palato con abbinamenti che vanno dal pistacchio ai ceci, dal risotto al condimento per la pasta alla carbonara. L'innovazione in cucina è un motivo in più per credere in questo nuovo progetto».

*Antonio Peluso* pochi mesi fa ha inaugurato l'apertura della Boutique del Baccalà per la vendita diretta di baccalà e stoccafisso di alta qualità proveniente dalle Isole Faroe in Islanda. È disponibile da rinvenire o già ammollato, e la boutique è fatta apposta per chi ama questo pesce, ricco di proprietà nutritive e benefiche: è povero di grassi, contiene tanto fosforo e rappresenta una fonte di proteine superiore alla carne. Fritto, alla griglia, mantecato, può essere preparato in tutte le "salse", dalle ricette tradizionali ai piatti più originali. Si consuma per lo più nel periodo natalizio ma è perfetto in qualsiasi periodo dell'anno per il suo gusto sorprendente.

*Locanda del Baccalà, Via Santa Caterina 32, 81025 Marcianise (CE) + 39 339.1268882  
[www.locandadelbaccala.it](http://www.locandadelbaccala.it)*

*Ufficio Stampa Guenda Calderaro 328.0575 328*