



SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI
TURGOVIA



L'arte pratica della cucina – come si cuoce un buon risotto

Incontro e cena con lo chef Dario Ranza

Venerdì, 23 febbraio 2023 alle ore 19:00
alla “Schulküche – Oberstufenzentrum Reutenen”

Lo chef Dario Ranza è **famoso per i suoi risotti** e per le sue **reinterpretazioni di ricette classiche lombarde e ticinesi**, ma non solo. Di origini bergamasche, ma ticinese d'adozione, grazie alla sua lunga e proficua carriera è diventato una vera e propria **istituzione della gastronomia ticinese e svizzera**. Per 30 anni è stato alla guida del ristorante di Villa Principe Leopoldo di Lugano.

Durante il tempo di cottura, Dario Ranza ci racconterà della sua vita, i suoi gusti preferiti e - speriamo - di alcuni segreti per far di un buon risotto un **risotto eccellente**. La serata si concluderà - passando dalle parole ai fatti - gustando il risultato degli sforzi comuni sui fornelli della Schulküche. Preparatevi dunque ad una **serata attiva, allegra e gustosa**.

Per via dello spazio limitato è richiesta **l'iscrizione per l'evento**, nel caso di superamento del numero massimo sarà considerato l'ordine di iscrizione. Per la cena sarà richiesto un contributo di 20 Fr a persona.

La notifica può essere data via e-mail al comitato_turgovia@ladante.ch oppure tramite chiamata telefonica al nostro presidente Alberto Colotti al 079 371 97 81 non oltre il martedì 20 febbraio.

La **Società Dante Alighieri Turgovia** è lieta di avere l'onore di ospitare Dario Ranza e di accoglierVi per un evento sia formativo che saziante.