

Tra cattedra e fornelli: lo chef molisano Danilo D'Alete a Rovigo per un corso di Cooking Academy



Dal Molise a Rovigo per insegnare a cucinare (anche) le eccellenze molisane. Lui si chiama Danilo D'Alete ed è nato il 4 novembre 1987 a Larino. Fin da piccolo ha scoperto la passione per la cucina e oggi la insegna in un corso di cucina a Rovigo. Cinque lezioni in cui il molisano D'Alete (una carriera di circa quindici anni, passando tra i migliori chef e ristoranti, a partire da Heinz Beck fino a Don Alfonso) insegnerà a preparare carne, pesce, pasta, risotti, pasta fatta a mano e verdure. Da bravo molisano ha una passione sfrenata per i cavatelli fatti in casa, piatto tipico domenicale molisano.

Le serate -scrive il sito RovigoOggi.it - si terranno a Rovigo tutte a febbraio: martedì 13, martedì 20, mercoledì 21, martedì 27 e mercoledì 28 ed è già possibile prenotare il proprio posto tra i 16 disponibili nella cucina di [Cooking Academy](http://CookingAcademy). (Fonte RovigoOggi.it-Redazione Molisedoc.it)