

Una cena d'autore per gli imprenditori bustocchi

Pubblicato: Giovedì 23 Giugno 2011



La crescita professionale è un obiettivo che **si può conseguire anche... stando seduti a tavola**: o almeno è quanto sostiene l'azienda di consulenza Aikesi, che per martedì 28 giugno ha organizzato un appuntamento di formazione molto particolare, riservato agli imprenditori del territorio. Al ristorante Rosso di Sera di Busto Arsizio **si parlerà di direzione aziendale, a partire dalle 20, nel corso di una cena specificamente studiata per l'occasione** dallo chef Axel. L'abbinamento formazione-cena non è casuale: il menu permetterà infatti di evidenziare l'importanza della scelta dei singoli ingredienti per valorizzare le pietanze, un concetto che può facilmente applicarsi anche al mondo aziendale, e che la comparazione con l'ambito gastronomico consente di memorizzare e assimilare con più facilità.

L'idea dell'evento nasce dall'azienda piemontese Aikesi, che vanta una vasta esperienza nel mondo della comunicazione, in collaborazione con Elena Brogginì, titolare di Ebi Consulting, e con i titolari del ristorante bustocco. A tavola si parlerà di **valori fondamentali per le piccole e medie imprese**, come responsabilità, capacità gestionale, ingegno, rapporti interpersonali, ma si potranno anche gustare i deliziosi piatti ideati dallo chef: Frivolezze d'aperitivo, budino di cipolle di Tropea con anelli di cipolla fritti e robiola, risotto alla rapa rossa con crema al parmigiano, medaglione di coniglio porchettato con salsiccia umbra e patata e al forno e semifreddo al Grand Marnier con sfoglia croccante. Il tutto in abbinamento con **vini d'eccellenza da tutte le regioni d'Italia**. "L'antipasto – spiega lo chef Axel – è studiato per esaltare il gusto dolce delle cipolle in diverse consistenze: la croccantezza, che non deve mai mancare in un piatto, la morbidezza e la leggera acidità e sapidità del formaggio. Il primo è una contrapposizione tra il dolce della rapa e il salato della crema, che si aggiunge al contrasto visivo tra viola e bianco. Il secondo è più complesso: la carne di coniglio risulta asciutta e gommosa se non accompagnata da qualcosa di grasso, quindi la proteggiamo all'esterno con la pancetta e la insaporiamo all'interno con salsiccia speziata e aromi per ricordare la porchetta. Il dolce, infine, è creato per rinfrescare e stimolare il palato con una preparazione soffice e leggera, ma dal gusto ben definito".

Per tutte le informazioni sulla serata e i dettagli sui costi di partecipazione è possibile contattare il numero 338-7782116 o la mail e.brogginì@ebiconsulting.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it