L'Emilia a Milano: al via i corsi dell'Accademia della Sfoglia

corsi-sfoglia-matterello-rina-via-emilia-330995ac

Hanno preso il via a marzo a Milano i **corsi dell'Accademia della Sfoglia,** che ha scelto come sede la **Bottega via Emilia**, nella centrale via Moscova. A insegnare l'arte della sfoglia tirata al matterello sono **Rina Poletti, Beppe Govoni e Gian Paolo Chiossi**, fondatori dell'Accademia della Sfoglia.

La Bottega via Emilia è stata inaugurata lo scorso novembre da un gruppo di amici con la comune passione per il patrimonio storico, culturale ed enogastronomico della propria terra, l'Emilia Romagna appunto. Una passione che ha spinto **Luciano Florio, Claudia Ferri**, imprenditrice e titolare del pastificio La Lanterna di San Giovanni in Persiceto, **Rossana Borghi**, responsabile dello storico caseificio Olmi e Centomo di Anzola dell'Emilia insieme a Rina Poletti, "sfoglina" professionale e maestra di cucina territoriale, a portare nel capoluogo lombardo una selezione di pasta fresca di diversi formati, di salumi tipici e di prodotti scelti dagli stessi proprietari, tra cui aceto balsamico, Parmigiano Reggiano e Lambrusco.

"Siamo in pensione, ma non abbiamo certo appeso il matterello al chiodo - racconta Rina Poletti - **da Modena, Ferrara e Cento veniamo a Milano per tenere i corsi di pasta a mano**. La nostra è una scuola itinerante, giriamo con una macchina con a bordo taglieri e matterelli, promotori di una grande tradizione: l'arte della sfoglia. Formiamo personale capace di portare avanti la tradizione". La cosa più difficile da imparare? "Capire se l'impasto è buono e quindi ne uscirà un buon prodotto, la giusta umidità e il giusto spessore", conclude.