# Insegno a cucinare

"Gli alimenti, verdure e pesce in primis, devono essere solo accarezzati dal calore, altrimenti non solo perdono le sostanze nutritive, ma soprattutto diventano pesanti, difficili da digerire e, talvolta, anche dannosi per la salute". È con questo profondo convincimento che **Alberto Faccani**, titolare del ristorante *Magnolia* di Cesenatico, ha pensato di proporre ai suoi clienti corsi monotematici in grado di gettare le basi per la realizzazione di primi, secondi, contorni o dolci.
La novità è data dal fatto che compreso nel prezzo (40/50 euro) c'è non solo il corso, ma anche la degustazione delle pietanze realizzate.
Rischi di sovrapposizione tra l'attività didattica e quella del Ristorante?
"Per nulla - ci assicura Alberto - i corsi sono organizzati in una saletta dedicata, attrezzata con una cucina simil-domestica".