

# Rubriche > Gli annunci

**RUBRICA**

**Il Dispari**

PROFESSIONISTI  
DILA APS  
a cura di  
Bruno Mancini





Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

## Natalia Costa e Lucio Filisdeo nuovi collaboratori di questa rubrica

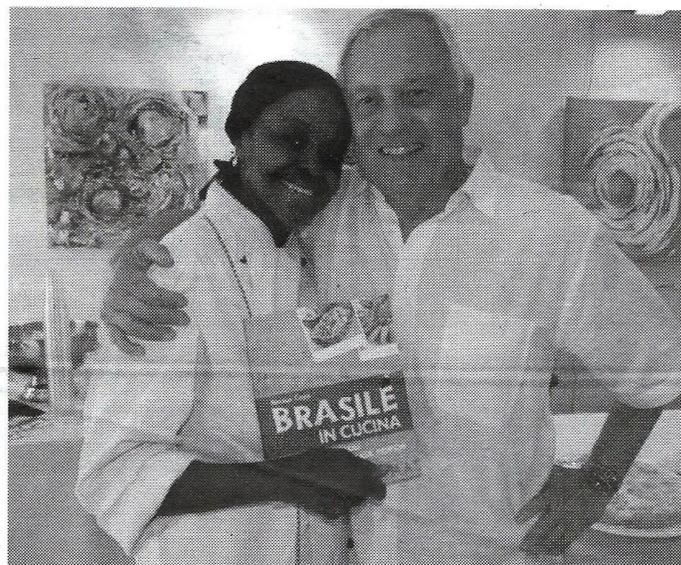
Lo schitano Lucio Filisdeo e sua moglie Natalia Costa, brasiliana doc, da molti anni (dal 1999) sono i titolari del folcloristico e allegro ristorante *Oficina do Sabor*, tutto in stile rigorosamente brasiliano, aperto nel centro della Città di Milano (info@oficinadosabor.it +39 02 5830 4965 Via Agnesi Gaetana, 17).

Piatti tipici della cucina brasiliana da gustare in perfetti abbinamenti con birre brasiliane, con il classico Guaranà, e con i cocktail a base di frutta fresca tropicale, senza sottacere i piacevoli spettacoli aggiunti dalle frizzanti atmosfere musicali e scenografiche del locale che richiamano, con amorevole attenzione, momenti di vita del grande e vivace Paese sud americano.

Quando sono venuto a conoscenza di questa apprezzatissima realtà imprenditoriale milanese, per me è stato automatico pensare di invitare Lucio, mio compagno di liceo e di tante belle giovanili avventure, alla collaborazione con questa rubrica che punta a mettere in mostra professionalità nei più svariati settori della vita sociale.

Così, dopo qualche giorno, mi sono organizzato mentalmente non solo per invitare lui ma anche per invogliarlo a convincere Natalia ad assumere un impegno giornalistico un po' fuori dalla loro normale attività.

Subito abbiamo trovato l'intesa che ci consente, ora, di annunciare



il prossimo avvio della rubrica "Arte culinaria brasiliana", firmata da Natalia Costa e Lucio Filisdeo, nella convinzione del gradimento da parte di voi lettori.

Strutturata in nove sezioni (Antipasti, Insalate, Purè e Soufflé, Torte salate, Minestre Creme e Zuppe, Fagioli e Riso e Pasta, Carni, Baccalà e Pescie Crostacei e Frutti di Mare, Verdure e Dolci) la rubrica proporrà ricette tipiche brasiliane e avrà la durata di una cinquantina di puntate da pubblicare ogni venerdì a partire dal prossimo. Non mancheranno le indicazioni delle dosi per preparare i piatti, né lasceremo in dubbio i tempi di cottura e di realizzazione. Ricette tanto semplici da cucinare quanto esotiche, appetitose e di

sicuro effetto innovativo. Vi aspettiamo golosi con cucchiaino, forchetta e coltello. Bruno Mancini

### FARMACIE

REPERIBILITA' FARMACIE  
Ischia Porto  
0813595999

Ischia S. Anna  
081991624

Serrara centro  
081999320

Lacco Ameno  
081900224