

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

## La cena ecumenica con i ragazzi del Minuto

MASSA. «Sosterremo la scuola, polo di eccellenza della nostra provincia, con iniziative da concordare». Con queste parole Beatrice Vannini, responsabile della Delegazione Apuana dell'Accademia Italiana della Cucina, giovedì scorso ha consolidato il ponte che unisce gli Accademici all'istituto alberghiero Minuto di Marina di Massa. L'impegno è stato preso in occasione della Cena Ecumenica, conviviale speciale che unisce virtualmente tutte le Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina presenti nel mondo per celebrare il tema scelto dalla Presidenza Nazionale che per l'anno 2019 è stato: "La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale". Per la realizzazione di questo appuntamento accademico la Delegazione Apuana ha voluto, anche per quest'anno, avvalersi delle competenze dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Minuto di Marina di Massa che, coadiuvati in cucina dalle straordinarie capacità dei professori Stefano Giorgi, Angelo Di Nello e Niccolò Ravera hanno presentato piatti degni di ristoranti stel-

**La cena ecumenica**

lati. L'accoglienza è stata curata dalla professoressa Antonella Lorenzani che ha messo in campo i ragazzi di due classi. Dopo un aperitivo i soci Accademici sono stati seguiti dai ragazzi di Sala diretti dal professor Mauro Angelini. Presente alla conviviale la preside Sonia Casaburo che, alla luce delle note difficoltà che l'Istituto ha avuto negli ultimi anni, ha molto apprezzato la dimostrazione di vicinanza che la Delegazione Apuana ha voluto dimostrare a questa scuola di eccellenza. I piatti sono stati accompagnati da vino di Candia dei Colli Apuani Doc. Nella foto in alto, da sinistra: il professor Stefano Giorgi, la Delegata Beatrice Vannini, la preside dell'alberghiero Sonia Casaburo, alcuni studenti dell'istituto Minuto e il professor Mauro Angelini. —

