

L'Accademia Italiana della Cucina sostiene l'istituto alberghiero

L'impegno è stato preso durante la speciale conviviale che è stato sapientemente preparata dagli studenti



«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

Da sinistra: Stefano Giorgi, Beatrice Vannini, Sonia Casaburo, alcuni studenti e Mauro Angelini

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 importante appuntamento accademico la delegazione apuana ha voluto avvalersi delle competenze dei ragazzi dell'alberghiero Minuto di Marina di Massa che, coadiuvati in cucina dalle straordinarie capacità dei professori Stefano Giorgi, Angelina Di Nello e Niccolò Ravera hanno presentato piatti degni di ristoranti stellati. L'accoglienza è stata curata dalla professoressa Antonella Lorenzani che ha messo in campo i ragazzi di due classi. Dopo un aperitivo accompagnato da deliziose sfiziose i soci accademici sono stati seguiti dai ragazzi di sala diretti dal professor Mauro Angelini. Presente alla conviviale la preside Sonia Casaburo la quale, alla luce delle note difficoltà che l'Istituto ha avuto negli ultimi anni, ha molto apprezzato la dimostrazione di vicinanza che la delegazione apuana, con la sua presenza, ha voluto dimostrare a questa scuola di eccellenza. Dopo l'intervento della delegata Vannini, la parola è passata al professor Giorgi. Ottima la cena durante la quale fra l'altro sono stati serviti e molto apprezzati i topetti arrostiti con crema di topinambur e gamberi e l'ombrina al Candia. I piatti sono stati accompagnati da vino di Candia dei Colli Apuani Doc.

