



Dall'anice al mistrà, le eccellenze finiscono in bottiglia

Confronto al Polo Urbani con imprenditori e **Accademia della cucina**

LA SCUOLA

PORTO SANT'ELPIDIO I prodotti dell'anice sono ormai un'eccellenza ben conosciuta dentro e fuori i confini regionali e per analizzare il tema in tutti i suoi aspetti, da quelli scientifici alle degustazioni, si è svolta al Polo Urbani una giornata davvero densa e apprezzata dai partecipanti, dal titolo "Anice, anisina, anisetta, mistrà: una storia di impresa marchigiana", organizzata dall'**Accademia italiana della cucina** in collaborazione con la scuola e con la

Meletti e Varnelli raccontano la storia delle loro aziende made in Marche



L'incontro al Polo Urbani dal titolo "Anice, anisina, anisetta, mistrà: una storia di impresa marchigiana"

partecipazione delle due aziende simbolo in materia, Meletti di Ascoli e Varnelli di Pievovigliana. Alle 15,30 ha preso il via il convegno sul tema "Anice: storia, tradizioni, usi e virtù", con interventi di Leonardo Seghetti (su "Pimpinella anisum: una pianta dalle straordinarie virtù"), Sauro Vittori

("Anice: scienza e supporto della tradizione"), Lando Siliquini ("Anice: specie adottiva del Mediterraneo"). Dopo il coffee break, spazio ai due maggiori produttori marchigiani, con interventi sul tema "Dalla distilleria all'impresa: storie di famiglie e di imprese". Sono intervenuti Giovanni

Martinelli ("Anice: una storia del Fermano"), Matteo Meletti ("Anisetta per cinque generazioni"), Simonetta Varnelli ("Quando l'anice diventa un sinonimo"). Conclusioni affidate a Mimmo D'Alessio, vicepresidente vicario dell'Accademia.

Il cibo

Dalle 19,30 le degustazioni, prima con l'aperitivo, poi con la cena, a cura dei docenti e degli studenti della scuola, dal docente sommelier, Stefano Isidori, ai cuochi, Enrico Maria Rimbano, Massimo Carbonie Antonio Costantini, mentre il servizio è stato coordinato da Giuseppina Mazza, con il coinvolgimento del personale della scuola. Si è trattato globalmente di un lavoro meticoloso, che ha coinvolto sia gli alunni della sede di Sant'Elpidio a Mare per la preparazione dei cocktail serviti durante l'aperitivo e dei centrotavola a cura dei ragazzi speciali, sia quel-

li di Porto Sant'Elpidio per la mise en place di sala cerimoniale, oltre che per la preparazione delle pietanze. Impeccabile il servizio di accoglienza turistica. Quattro i cocktail, sia caldi che freddi, preparati dai ragazzi del Quarto anno indirizzo Sala, della sede di Sant'Elpidio a Mare. Nella sala ristorante dell'istituto, poi, ogni piatto è stato presentato dai ragazzi. Un plauso a tutto il personale della scuola è arrivato dagli organizzatori e in particolare dalla dirigente scolastica, Laura D'Ignazi, presente insieme ai vicepresidi e al direttore dei servizi amministrativi Gloria Giovagnoni, oltre che dai rappresentanti dell'Accademia. Un'esperienza a trecentosessanta gradi sul tema dell'anice, che ha coinvolto moltissimi alunni e sicuramente ha ampliato il bagaglio di esperienze, di conoscenza e di professionalità nonché la collaborazione tra gli studenti di tutto il Polo.

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218