

LE RICETTE DELL'ALBERGHIERO

Ecco i piatti preferiti da papa Leone X

► SERAVEZZA

Con l'Accademia della cucina - delegazione Versilia storica, l'istituto alberghiero di Seravezza e quello di Viareggio partecipano a un premio enogastronomico per gli studenti più meritevoli e dedicato alla preparazione di piatti della cucina rinascimentale, nel nostro territorio, al tempo di papa Leone X».

Occasione legata ai 500 anni dal Lodo che porta l'imprimatur del pontefice e che assegnò i territori della Versilia Storica sotto il governo di Firenze. La giuria sarà costituita da ristoratori ed esperti. I piatti saranno serviti in un noto locale il cui

nome per ora è top secret.

La preside Katia Gonnella, dirigente dell'alberghiero, coglie l'occasione per motivare una sua scelta che recentemente ha scatenato le critiche di alcuni genitori: non ha autorizzato due studenti modello dell'alberghiero di Seravezza - Alessio Vincenti e Leonardo Frediani - a partecipare al concorso nazionale di Longarone, alla Mostra internazionale del gelato, nonostante fossero tra le dodici copie selezionate in tutta Italia.

«Per partecipare a concorsi, gare o stage - dice la dirigente scolastica - i docenti sono tenuti a rispettare procedure a tutela degli alunni stessi. P'ò ricevu-

to la richiesta solo lunedì 3 dicembre senza essere stata informata prima, né verbalmente né per scritto».

Per i due gelatieri - in erba ma già molto capaci - come per tutti gli altri studenti dell'istituto ci saranno molte altre occasioni in cui dar prova delle loro capacità culinarie: lo assicura la preside Gonnella.

Continuano inoltre le collaborazioni dell'Istituto alberghiero di Viareggio che comprende anche la scuola di Seravezza con le associazione italiana di celiachia per portare avanti il progetto di sensibilizzazione alla cucina senza glutine.

T. B. G.

Testata	Edizione	Data
Il Tirreno	Viareggio - Pag. X	09-12-2012