

FORTE / SERAVEZZA CONCORSO PER L'ALBERGHIERO SULLA BASE DEI RICETTE RINASCIMENTALI

A tavola con Michelangelo: gli studenti si sfidano ai fornelli

MICHELANGELO torna a tavola. Domattina gli studenti delle terze, quarte e quinte dell'istituto alberghiero di Seravezza si cimenteranno ai fornelli nell'ambito del concorso «La cucina rinascimentale nel territorio della Versilia Storica al tempo di Papa Leone X» promosso dall'Accademia della Cucina Italiana nell'ambito delle celebrazioni per i 500 anni del Lodo di Papa Leone X. Ai ragazzi è stato chiesto infatti di recuperare

una ricetta del periodo mediceo e di riproporla aggiornandola al gusto contemporaneo. Le sei proposte finaliste saranno giudicate da una commissione formata da alcuni dei più noti ristoratori della Versilia (Chiara Viani del ristorante 'da Lorenzo', Filippo Di Bartola del 'Filippo', Marco Marchi de 'La Rocchetta', Gaiò Giannelli de 'Il Pozzo di Bugia', David Vaiani del 'Bistrot'), da Anna Ricci e Stefano Pera, rispettivamente presidente e segretario della delegazione Versilia

Storica dell'Accademia Italiana della Cucina, Catia Gonnella e Antonella Di Perina, dirigenti dell'Istituto e Stefano Faraboschi assessore alla pubblica istruzione. Ai giovani chef autori dei tre piatti più meritevoli andrà un premio in denaro. Sempre domani alle 18 nel giardino d'inverno di Villa Bertelli la cerimonia di premiazione. Le tre ricette vincitrici si potranno gustare il 3 ottobre in occasione di una cena rinascimentale «da Filie» a Querceta.

Testata	Edizione	Data
La Nazione	Viareggio - Pag. 15	16-05-2013