

Cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, 21 ottobre 2021

Passione e professionalità sono state le parole vincenti del primo evento serale dell'anno scolastico 2021/22 dell'Istituto Alberghiero "G.Minuto" di Marina di Massa.

La serata si è aperta con l'aperitivo: in sottofondo gli studenti del Liceo musicale "F.Palma" di Massa accompagnati dal Professor Biancalana e, a seguire, la cena con gli ospiti della Delegazione apuana dell'Accademia italiana della cucina.

Classe, eleganza e ottimo cibo del territorio in un menu dal tema "Il bosco e il sottobosco", preparato e presentato dai nostri docenti e studenti, hanno restituito alla scuola l'atmosfera seducente e caratteristica che le è propria.

Un grazie sentito al lavoro di organizzazione della Dirigente Prof.ssa Silvia Bennati, del personale scolastico tutto, agli eccellenti ospiti, agli alunni delle classi 4B Accoglienza seguiti dal Prof.Vivoli, 4B Sala seguiti dal Prof.Andreoli e 5D Cucina seguiti dal Prof.Di Nello.

...momenti della serata...



...preparativi in cucina...



...e in sala pranzo!



Entrée musicale con il coro del Liceo musicale F.Palma e aperitivo



Presentazione dell'antipasto: *Cappuccino di Porcini delle Apuane*



Presentazione del primo piatto: *Ravioli di farina di castagne con ricotta di pecora massese, coriandoli di mortadella nostrale e miele*



Presentazione del secondo piatto: *Petto d'anatra con riduzione di Rosso Colli di Luni D.O.C e ribes, topinambur*



Presentazione del dessert: *Come un Sottobosco*



Da sinistra: Avv. Beatrice Vannini, delegata apuana dell'Accademia delle Cucine italiana, Prof. A. Di Nello, Dirigente Prof. ssa Silvia Bennati, alunni della classe 4B Sala, Prof. S. Giorgi, Prof. A. Andreoli



Beatrice Vannini e D.S Prof. ssa Silvia Bennati



Barbara Maffei e Beatrice Vannini



Delegazione scolastica: Prof. Andreoli, Prof. ssa Cremoni, D.S Prof. ssa Silvia Bennati, Prof. ssa Giarrizzo