

ONTI Fino al 70%

mon
IO COMPRO

FORLÌ TODAY

Istituto Artusi e Lions Club celebrano a tavola il bello e il buono

Per questa serata in cui il bello e il buono si danno appuntamento a tavola, gli studenti provetti chefs delle classi 4H e 4D

BENEDETTA

19 febbraio 2018 10:09



Una serata conviviale all'insegna del bello e del gusto è quella che l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli ospiterà giovedì alle ore 20 in occasione dell'intermeeting dell'associazione Lions Club Forlì Host, presieduta da Gabriele Zelli, insieme con le delegazioni del Lions Club Cesena e del Lions Club Valle del Savio. L'ampia attività filantropica dell'associazione forlivese, che con i suoi oltre cento venti iscritti ha festeggiato nell'ottobre scorso le sessanta candeline, si inserisce nella profonda vocazione sociale dell'etica lionistica che, oltre a promuovere services per affrontare le grandi emergenze di carattere umanitario, medico e sociale, è impegnata nell'organizzazione di meeting ed iniziative a carattere culturale o ludico a sostegno della comunità e volti a valorizzare il patrimonio culturale, storico e artistico della città. Ed è proprio questo il fulcro della serata interamente dedicata ad un prestigioso evento culturale che vede Forlì protagonista a livello nazionale: la mostra "L'Eterno e il Tempo tra Michelangelo e Caravaggio" da poco inaugurata nei Musei San Domenico.

Per questo, a Gianfranco Brunelli, curatore e alla direzione generale della mostra, sarà affidato il compito di guidare i commensali alla scoperta di questo itinerario espositivo, che per la prima volta in maniera compiuta mette in scena il fascino di un secolo compreso tra un superbo tramonto, l'ultimo Rinascimento, e un nuovo luminoso orizzonte, l'età barocca. Per questa serata in cui il bello e il buono si danno appuntamento a tavola, gli studenti provetti chefs delle classi 4H e 4D, sapientemente coordinati in brigata dai loro docenti Giovanni Merli e Domenico Tampieri, hanno ideato un menu all'insegna della tradizione, della stagionalità e del territorio. A seguire l'aperitivo di benvenuto a buffet sarà una crema di zucca con gnocchetti di ricotta, per poi gustare passatelli all'uso di Romagna con spinaci, guancialetto croccante e fonduta di parmigiano, seguiti da lombatina di coniglio farcito al bottaggio, cipolline in agrodolce e patate Maxime per concludere con le note cremose di cioccolato fondente, brownies e sorbetto di lamponi.

Il servizio a tavola verrà curato dagli studenti delle classi 3^C e 4^E dell'indirizzo sala-vendita sotto gli occhi attenti del loro docente maître Stefano Buda e l'accoglienza degli ospiti sarà a cura dei ragazzi della classe 3^B dell'indirizzo di ricevimento, supervisionati dalla prof.ssa Erminia Uzzo. "Si tratta di un evento conviviale importante – commentano Gabriele Zelli, Presidente del Lions Club Forlì Host e il Dirigente Scolastico Giorgio Brunet – che vede riuniti a tavola la cultura del bello e del territorio, da sempre tra i valori dell'associazionismo lionistico, con la cultura del gusto interpretata dall'Istituto "Pellegrino Artusi", eccellenza indiscussa nella formazione dei futuri professionisti dell'arte culinaria e dell'ospitalità alberghiera".

I più letti della settimana

Tragedia in A14: nello schianto muore una donna, gravissimo un bambino

Tragico schianto contro un muro in A14: muore la mamma, gravissimo il figlio

Il dramma di Diego, forlivesi vicini alla famiglia Marisi: "Lumini bianchi sulle finestre"
Dovizioso, il ragazzo dalla porta accanto: va dai nonni e fa la sorpresa ad Alice

Rose bianche per il piccolo Diego: "La sua vita è un fiore piantato nel giardino della fede"

Pioggia abbondante e scioglimento delle nevi: la tracimazione della diga diventa "rabbiosa" e spettacolare
