

SETTIMANA LA COLAZIONE COSTA SOLO 1€.



FORLÌ TODAY

All'Istituto Artusi sono stati ospiti il gusto e la grande bellezza

Dopo aver letto il saluto del presidente del Lions Club Forlì Host, Gabriele Zelli, assente per malattia, Foster Lambruschi ha rivolto agli ospiti parole di benvenuto

BENEDETTA

24 febbraio 2018 15:13



Una serata conviviale all'insegna della bellezza e del gusto è quella che giovedì sera ha affascinato gli occhi e solleticato il palato dei soci e degli amici che hanno partecipato all'intermeeting delle associazioni Lions Club Forlì Host, Lions Club Cesena e Lions Club Valle del Savio tutte riunite a tavola all'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli. La grande sala dei ricevimenti dell'Istituto ha aperto le porte al pubblico delle grandi occasioni per questo evento, ormai affezionato appuntamento. Dopo aver letto il saluto del presidente del Lions Club Forlì Host, Gabriele Zelli, assente per malattia, Foster Lambruschi ha rivolto agli ospiti parole di benvenuto introducendo la serata e gli interventi di Massimiliano Montalti, presidente della delegazione di Cesena, e del cav. Ugo Berti, rappresentante della Valle del Savio, si sono fatti poi interpreti dei valori distintivi dell'etica lionistica, tra cui spiccano l'impegno civile a sostegno delle grandi emergenze ma anche la valorizzazione del patrimonio culturale, storico e artistico locale. Al centro della serata il prestigioso evento che vede Forlì protagonista a livello nazionale: la mostra "L'Eterno e il Tempo tra Michelangelo e Caravaggio" da poco inaugurata ai Musei San Domenico. Ospite d'onore del convivio lionistico è stato Gianfranco Brunelli, curatore generale della mostra, che ha avuto il compito di guidare i invitati alla scoperta di questo straordinario itinerario espositivo, testimone di un secolo compreso tra un superbo tramonto, l'ultimo Rinascimento, e un nuovo luminoso orizzonte, l'età barocca.

Oltre centoquaranta i commensali che si sono lasciati sedurre dalle prelibatezze di un menu raffinato e ispirato alla tradizione, preparato dagli studenti aspiranti chefs sapientemente coordinati in brigata dai loro docenti, così come impeccabili sono stati il servizio a tavola e l'accoglienza degli ospiti, entrambi curati dagli studenti dell'istituto rappresentati in tutti e tre gli indirizzi. A seguire l'aperitivo di benvenuto a buffet è stata una crema di zucca con gnocchetti di ricotta, per poi gustare passatelli all'uso di Romagna con spinaci, guanciaie 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. A ricordo della serata e a ringraziamento del suo prezioso contributo, Gianfranco Brunelli ha ricevuto due omaggi artistici da parte del vicepresidente Mariotti e del presidente Montalti a suggellare la cultura del bello e del territorio, da sempre tra i valori dell'associazionismo lionistico, riuniti a tavola 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

Gelo e altra neve in arrivo, tutto quello che c'è da sapere: "Non aspettiamoci un 2012"

Forlimpopoli, fulmine a ciel sereno sulla Segavecchia: non ci sarà la sfilata dei carri

Rivolta su Facebook per un distributore che non dà carburante, né scontrino: arrivano i carabinieri

Dall'Albania a Forlì solo per svaligiare le case: presa "La banda del parco"

Gelo e neve in arrivo, stop straordinario ai camion. Le Autostrade: "Non usate l'A14"

Terrore al Conad City all'orario di chiusura: rapinatore armato di coltello fugge con il bottino