

FORLÌTODAY

L'Istituto Artusi e Lions Club celebrano la bellezza in tavola e l'800

Il fulcro della serata sarà interamente dedicato ad un prestigioso evento culturale che vede Forlì protagonista a livello nazionale

Redazione

11 marzo 2019 11:01



Una serata conviviale all'insegna del bello e del gusto è quella che l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli ospiterà giovedì alle 20 in occasione dell'intermeeting dell'associazione Lions Club Forlì Host, presieduta da Andrea Mariotti, insieme con la delegazione del Lions Club Cesena, presieduta da Caterina Lucchi. L'ampia attività filantropica dell'associazione forlivese, che con i suoi oltre cento venti iscritti ha festeggiato nell'ottobre scorso le sessantuno 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 sarà interamente dedicato ad un prestigioso evento culturale che vede Forlì protagonista a livello nazionale: la mostra "Ottocento-L'arte dell'Italia tra Hayez e Segantini" 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 esplora, attraverso la varietà dei linguaggi espressivi, capolavori di pittura e di scultura di impatto popolare e dal significato universale, ripercorrendo le sperimentazioni stilistiche che hanno caratterizzato il corso dell'arte italiana dalla seconda metà dell'Ottocento alle soglie del nuovo secolo, in una coinvolgente dialettica tra tradizione e modernità.

Per questa serata, in cui il bello e il buono si danno appuntamento a tavola, gli studenti provetti chefs, sapientemente coordinati in brigata dai loro docenti, hanno ideato un menù all'insegna della tradizione, della stagionalità e del territorio. A seguire l'aperitivo di benvenuto sarà la primavera al piatto con insalatina di primizie e bavarese alla violetta, per poi gustare ravioli alle rosole al burro fresco, ricotta salata affumicata e pesto leggero di rucola, seguiti da stracotto di scottona al Sangiovese su polenta di farro e patate saltate e concludere con una rivisitazione della torta mimosa. Il servizio a tavola verrà curato dagli studenti delle classi dell'indirizzo sala-vendita e l'accoglienza degli ospiti sarà a cura dei ragazzi dell'indirizzo di ricevimento, tutti supervisionati dai loro docenti.

"Si tratta di un evento conviviale importante - commentano Andrea Mariotti, 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

La notte si macchia di sangue: tragedia in A-14, muoiono due persone in un drammatico schianto

Aeroporto, il Ridolfi può spiccare il decollo già a giugno. Svelati i possibili primi voli

Errore nella differenziata, avviso rosso e bidone ancora pieno: "Ma non c'era tolleranza?"
Mentre passeggia trova dei cuccioli dispersi: ritrovata la loro famiglia

L'aeroporto di Forlì conferma i contatti con Volotea e altre compagnie, "ma nessuna decisione"

Irruzione di aria fredda artica, temporali in serie: anche una violenta grandinata