

VareseNews

I ragazzi dell'ISIS fanno scoprire la cucina tipica alpina

Pubblicato: Giovedì 4 Novembre 2010

Continuano le **serate di degustazione** proposte dai ragazzi dell'indirizzo **alberghiero del "Falcone"**.

Venerdì 12 novembre, a partire dalle 20, sui tavoli del ristorante "Saperi e sapori" di via Matteotti 4, all'interno della nuova sede dell'istituto, gli aspiranti chef propongono **una serata dedicata alle prelibatezze della cucina delle aree alpine, in particolare della Val d'Aosta, del Trentino e del Friuli**. «I piatti saranno elaborati in modo creativo, per toglierne gli elementi più pesanti e saranno serviti in abbinamento con i vini di quelle regioni», annuncia il responsabile dell'indirizzo alberghiero Silvano Gomaraschi.

Il menù della serata, che si apre con un aperitivo di frittelle di fontina e crostini di liptauer, entra nel vivo con un antipasto a base di strudel trentino con fonduta. Due i primi: seupetta alla cognese e agnolotti carnici. Si prosegue con rambasicci con patate in fecia e polenta e si conclude con tre dessert dai nomi curiosi: gubana, pandolce di Bolzano e tegole di Aosta con crema di cioccolato calda.

La cena, comprensiva di caffè e friandises, costa 28 euro. Per partecipare è necessario prenotarsi telefonando ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189, oppure bisogna inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it.

Chi desidera conoscere in anteprima le proposte dei giovani aspiranti chef del Falcone può iscriversi alla newsletter dell'istituto al link: <http://www.ipcgallarate.it/maillinglist/maillinglist.aspx>.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it