

Finale con il botto per le cene al Falcone

Pubblicato: Giovedì 26 Maggio 2011

Nel ristorante **“Saperi e sapori” di via Matteotti 4, alle 20 di venerdì 3 giugno**, gli studenti dell’alberghiero porteranno in tavola tutte le competenze tecniche acquisite durante l’anno, offrendo un **“Gran buffet” dalle innumerevoli portate**. «Verranno proposti piatti di cucina creativa e fusion, che richiedono una particolare attenzione sia nell’esecuzione, sia nella presentazione – annuncia il responsabile dell’indirizzo, **Silvano Gomaraschi** -. Dunque i ragazzi dovranno mostrarsi all’altezza del compito, offrendo una sorta di saggio della capacità tecnica acquisita durante l’anno».

Impossibile elencare le numerose portate previste, tutte dai nomi stuzzicanti: si va dalle “Eliche croccanti al prosciutto e olive” al “Pacchero gratinato alla ricotta agli agrumi”, dal “Piccolo tournedos di vitello in crosta di nocciole e salsa di fave” alle “Uova bazzotte ripiene con vellutata di salsa aurora”. Golosissimo anche l’elenco dei dolci, che si allunga tra un “Cestino di spuma con gelato all’amaretto e salsa mou” e una “Coppetta tiramisù all’amarena”.

Per assaporare i risultati del percorso scolastico dei giovani chef gallaratesi è necessario prenotarsi telefonando ai numeri: 0331 774605 – 0331 777189, oppure bisogna inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it. **Il costo della serata è di 30 euro.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it