

Una cena da imperatore romano

Pubblicato: Sabato 20 Aprile 2013



Istituto de Filippi e Liceo Cairoli hanno organizzato il 19 aprile una serata speciale: per ricordare il 20esimo centenario dell'editto di Costantino hanno organizzato un convegno al de Filippi sulla vita quotidiana dell'epoca, che si è concluso con una cena ispirata a quei tempi, servita e commentata dagli studenti delle due scuole.

Dalla **frittata "in trippa"** ai suppli di fegatini, dalla tisana (in realtà una minestra d'orzo e legumi) al prosciutto al forno cotto per ore come si usava a quei tempi; dalle **pastinache** di contorno (che in realtà non sono altro che carote nell'antico termine romano) al dolce dell'epoca che assomiglia un po' alla pastiera: è stata una cena in grande stile, anche se il capo chef **Sergio Barzetti**, loro professore



ma ormai chef star come Maestro di Cucina della Prova del Cuoco, avrebbe approfondito ancor più la questione «I tempi di organizzazione ci hanno concesso una ricerca un po' superficiale, ma è stato interessante per me e per i ragazzi, andare alla scoperta di nuove tecniche di preparazione come quella del cosciotto di maiale, cotto per ore in crosta».

Un'esperienza però piacevole per tutti, ragazzi e commensali: salutati a fine cena dai presidi del'Istituto de Fillippi e del Liceo Classico Cairoli, organizzatori della serata.

Guarda anche il fotoracconto del menù

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

