



I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

Laboratori sensoriali tenuti da docenti, studenti ed esperti.

OVERTURE SAPORI E COLORI D'AUTUNNO

Venerdì 26 Novembre 2021 dalle 17.00 alle 19.30

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

Laboratori sensoriali tenuti da docenti, studenti ed esperti.

Gli eventi, situati nell'ambito dello sviluppo delle competenze del PCTO (ex ASL), sono rivolti principalmente agli appassionati del settore e agli studenti riuniranno gli esperti del territorio, della scuola e le aziende che condivideranno le eccellenze con tecniche di degustazione, in un ambiente esclusivo, quello del salone dell'Alberghiero di San benedetto del Tronto e del nuovo spazio Lab*****

Tali eventi si collocano nell'ambito dell'Offerta Formativa del nostro Istituto Alberghiero.

Lo scopo è quello di valorizzare le eccellenze del territorio. Ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale.

I laboratori del Gusto, oltre alla valorizzazione delle maestrie culturali ed enogastronomiche del territorio, saranno un modo per approfondire nuove prospettive e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

Il pomeriggio si svilupperà attraverso percorsi sensoriali sui prodotti della montagna, i vini della tradizione contadina i sapori e i colori dell'autunno.

Esperti esterni

Laura Frattini: Az. agraria Ripatransone prod. vino cotto

Tommaso fabrizi: Az agricola Fabrizi prod. Marroni, castagne, noci, patate. Cerqueto di Montemonaco

Rosangela Censori: Cooperativa "Il Chirocefalo" Montemonaco

Esperti interni

Prof. Giovanni de Mola chef di enogastronomia prof.

Prof. Massimo Seghetti Maitrè

Laboratori
sensoriali tenuti
da docenti,
studenti ed
esperti.

26 Novembre
17.00-19.30

*Ouverture colori e
sapori d'autunno*



MENU

ANTIPASTO FREDDO

FILONE SUINO FARCITO CON CASTAGNE E PORCINI CON INSALATAINA DI CAVOLO ROSSO
UVETTA, PINOLI, MELA VERDE - RIDUZIONE AL VINO COTTO - TARTUFO

PRIMO PIATTO

RISOTTO CON RADICCHIO, GORGONZOLA, MELA VERDE E NOCI

SECONDO PIATTO

BOCCONCINI DI VITELLO CON CASTAGNE E OLIVE ASCOLANA TENERA

DESSERT

TRONCHETTO DI RICOTTA, CASTAGNE E CIOCCOLATO

AZIENDE PARTENERS.



Azienda Agricola Fabrizi