

martedì, novembre 7, 2017

HOME

CONTATTI

LA NOTIZIA.net



Home > Marche > San Benedetto del Tronto, prende il via Eccellenze a Tavola

San Benedetto del Tronto, prende il via Eccellenze a Tavola



Lucia Mosca 7 novembre 2017 Marche

0

Il 4 ed il 5 novembre, con lo chef Leonardo Di Carlo, presso il pluripremiato Istituto Alberghiero Buscemi, ha preso il via l'iniziativa dell'Associazione Eccellenze, denominata "Eccellenze a Tavola", che propone a professionisti e appassionati del settore enogastronomico una serie di master con Maestri di primo piano sulla scena nazionale ed internazionale.

Lo chef Di Carlo, nella prima giornata del master, denominato "La pasticceria secondo Leonardo", ha proposto agli iscritti ai corsi ed agli studenti dell'Alberghiero, una serie di

meravigliosi dolci inediti, delizia per occhi e palati sopraffini, svelando le sue tecniche e i suoi segreti con estro e maestria, coadiuvato dai docenti della scuola e dallo chef Poliandri Francesco. Al termine del corso, consegnati gli attestati di partecipazione, ha avuto luogo la cerimonia di consegna dell'assegno simbolico con il quale lo chef ha devoluto al Comune di Arquata il proprio compenso.

Presenti alla cerimonia, oltre al direttivo dell'Associazione Eccellenze, cui ha dato voce Antonella Bovara, il Sindaco Pasqualino Piunti, il Vicesindaco Andrea Assenti, il consigliere regionale Fabio Urbinati, il Sindaco di Arquata Aleandro Petrucci, gli Assessori al Turismo ed alla Cultura Tassotti e Ruggieri, il giornalista, scrittore e Premio Truentum 2016 Paolo Di Mizio, la Preside dell'Istituto Alberghiero Emanuela Germani ed una folta platea che ha poi gustato un aperitivo con le specialità del territorio offerte da aziende di eccellenza che hanno sposato l'iniziativa: Caffè del Marinaio, Salumificio Costantini, Meletti, Orlandi Passion, Promarche Associazione Produttori Ortofrutticoli, Panificio Ciarrocchi, Spinosi, Frantoi L'Olivaiolo e Saladini Pilastri, Menoamara Beer, Caffè Soriano. Il tutto innaffiato dai vini selezionati ed offerti dal Consorzio di Tutela dei Vini Piceni.

Molte ancora sono state le realtà imprenditoriali che hanno in qualche modo sostenuto l'iniziativa: Valentino Resort, TDis Serigrafia, R9, Investigazioni Aquila, Cima Pasticceria, Multicash, Osteria Caserma Guelfa, Libbi Frutta e Verdura, Pasticceria Dolce Mania, First Management, AS Design, Casa del Cameriere.

Nel corso della seconda giornata di master, denominata "Colazione d'Autore", i partecipanti hanno potuto prima osservare la preparazione di stuzzicanti e originali manicaretti, poi degustarli e constatare la loro bontà, pari alla loro bellezza. Il Maestro Di Carlo, presentando una delle sue creazioni, ha annunciato a sorpresa, alla presenza dell'Assessore Ruggieri, di aver creato per la prima volta per l'occasione un dolce assolutamente inedito e dal sapore paradisiaco, battezzato "Eccellenze" in onore della città di San Benedetto e dell'Associazione che lo ha invitato ed ospitato.

Per tutti i partecipanti è stata un'occasione unica di confronto con un professionista di indiscusso valore, che ha condotto con simpatia ore di lavoro, risposto a domande e soddisfatto curiosità senza mai un attimo di noia.

I prossimi eventi in programma avranno luogo il 2 dicembre con lo chef Piergiorgio Giorilli, punto di riferimento di livello mondiale nel settore della panificazione con il master "Il pane... ieri, oggi e domani"; a seguire, il 3 dicembre, sarà la volta dello chef Francesco Favorito, propulsore del Cibo Sano, ideatore e fondatore della World Gluten Free Chef Academy, prima accademia mondiale nel campo delle intolleranze alimentari; il 13 gennaio 2018 sarà il turno del Maestro Giuseppe Vaccarini, istituzione mondiale nel settore enologico e fondatore dell'ASPI, Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, e per concludere, il 14 gennaio 2018 l'Istituto Buscemi, splendido partner dell'Associazione Eccellenze, ospiterà il Maestro Igles Corelli, con la sua "cucina circolare", creativa ed innovativa, ancorata alle sane tradizioni ma sempre in evoluzione. ▲

Dal 10 novembre partirà invece il primo dei dieci corsi pratici a tema tenuti dallo spumeggiante chef Poliandri, che tratterà "Riso e risotti, le tecniche di ieri e di oggi". L'iniziativa, considerati e riconosciuti il suo valore di promozione del territorio e di valorizzazione delle professionalità, ha ricevuto il patrocinio del Comune di San Benedetto del Tronto, della Regione Marche, del BIM Tronto, dell'Associazione Cuochi delle Province di Ascoli Piceno e Teramo, ed è sostenuto dall'Associazione Italiana Food Blogger. Per prenotazioni ed info è possibile visitare il sito dell'Associazione Eccellenze www.eccellenze.info o chiamare il 328 9424466.

Condividi:

Mi piace:

Di' per primo che ti piace.

Correlati

[ECCELLENZE a TAVOLA, un inverno di gusto a San Benedetto del Tronto](#)

19 ottobre 2017

In "Marche"

[Mauro Michetti, master chef certificato ai massimi livelli Europei](#)

18 ottobre 2017

In "Marche"

[San Benedetto del Tronto, sottopasso di via Mare ancora chiuso per due giorni](#)

24 giugno 2017

In "Marche"

 [Eccellenze a tavola san benedetto del tronto](#)

TeramoMvsiva: un percorso
turistico archeologico per la
rinascita della città

Marche Nord: consegnato
acceleratore lineare per
trattamenti stereotassici

