

I tre alberghieri abruzzesi insieme per la cena inaugurale di “Abruzzo, terra dei cuochi”. Grandi protagoniste le eccellenze teramane

Grande successo per la serata inaugurale “**Abruzzo, Terra dei Cuochi**”, promossa in collaborazione con **Expo Abruzzo** venerdì scorso, 3 luglio, nel suggestivo scenario del **Chiostro Umanitaria** a Milano.

L'evento, dedicato alla tradizione culinaria tipica della regione verde d'Europa, ha visto protagonisti studenti e docenti dei tre Istituti Alberghieri abruzzesi: “**Di Poppa-Rozzi**” di Teramo, “**Crocetti - Cerulli**” di Giulianova e “**De Cecco**” di Pescara, accompagnati dai rispettivi dirigenti scolastici: **Caterina Provisiero, Nilde Maloni** e **Paolo Andrea Buzzelli**.

La cena inaugurale, interamente preparata e servita dagli alunni delle tre scuole, ha previsto un menù a base di tipicità ed eccellenze gastronomiche del territorio regionale. Il menù è stato un trionfo dei sapori della raffinata tradizione culinaria teramana: il tacchino alla canzanese con emulsione alla menta e olio extravergine pretuziano delle colline teramane Dop, le virtù con pane di farina di grano saraceno e le gocce di liquirizia di Atri che, insieme allo zafferano dell'Aquila, hanno personalizzato il parrozzino dannunziano proposto come dessert. Particolarmente apprezzato il succulento “Tacchino alla Canzanese”, gentilmente offerto dall'azienda “**La Tacchinella**” di **Canzano**, che ha deliziato i palati degli ospiti in virtù dello straordinario connubio di gusto e qualità.

Alla preparazione della cena hanno partecipato anche le “eccellenze” dei cuochi teramani, tra cui lo chef **Francesco Forlini**, giovane promessa della cucina abruzzese, già diplomato all'Alberghiero “Di Poppa” e specializzato presso la scuola di cucina “Alma” di Gualtiero Marchesi.

“Un sentito ringraziamento - afferma la dirigente scolastica, **Caterina Provisiero** - a docenti e studenti che hanno profuso un impegno straordinario per assicurare l'ottima riuscita dell'evento, consentendo con la loro professionalità anche di superare alcune difficoltà legate a questioni organizzative. Un particolare plauso ai docenti **Gabriele Bartolacci** e **Dario Tinari**, che hanno saputo coinvolgere i ragazzi nella realizzazione di un'iniziativa che, ancora una volta, ha portato talenti ed eccellenze del Teramano alla ribalta nazionale”.