

Penultimo appuntamento con gli studenti del corso per Servizi enogastronomici e ospitalità alberghiera dell'ITCG "F.Niccolini" di Volterra, che ha visto provetti chef insieme a professionisti affermati del settore. Mercoledì 22 aprile, nella cornice dei locali del Penitenziario di Volterra, si è tenuta la terza cena, delle quattro previste, che, come le precedenti, ha fatto registrare una notevole affluenza di persone, riconfermando il successo ottenuto negli appuntamenti, svoltisi nel mese di marzo. Più di settanta commensali hanno gustato i piatti realizzati dai ragazzi con la collaborazione e guida di tre chef facenti parte del Pisa Quality Restaurants: La Vecchia Lira, Castero e Pinzagrilli.

Intorno alle 8.00, gli ospiti hanno varcato i cancelli della Casa di Reclusione e, accolti nel cortile del penitenziario dai ragazzi della classe 1° e 2° alberghiero, hanno iniziato a prendere confidenza con le mura e i luoghi della Fortezza, deliziati da un aperitivo a base di prosciutto crudo toscano dop, bocconcini di pane e schiacciata, accompagnato da uno spumante rosé brut, annata 21013 dell'azienda "La Macchia" di Montescudaio. L'oscurità della sera ha condotto gli ospiti a dirigersi verso il locale dove si svolgono abitualmente gli incontri culinari ed è iniziato l'evento. "Il Carcerato", antipasto la cui ricetta risale al 1500, ha aperto la cena, seguito da un'insalatina di sedano rapa, noci, misticanza e frutta secca, condita con olio extra vergine e melograno, accompagnati da un vino bianco del Podere la Chiesa di Terricciola. Una lasagnetta gialla dell'ortolano ha costituito il primo piatto, mentre, nella piena tradizione toscana, come secondo piatto è stata presentata la Fricassee di carni miste, con verdure saltate e deliziata da L'Iroso, un rosso prodotto a Fauglia da Andrea e Nicoletta Puccinelli, dell'azienda vinicola L'AGONA. A concludere la cena, una bavarese alla vaniglia con passatina di fragole fresche, addolcita da un moscato del Barolo. Caffè e un delizioso tartufo al cioccolato hanno concluso la serata.

All'evento erano presenti tutti coloro che hanno creduto in un progetto, iniziato due anni fa, che, unico nel suo genere, ha unito detenuti interni al Penitenziario cittadino e ragazzi esterni, tutti studenti drop-out, cioè di età superiore ai 15 anni e inferiore ai 18, che hanno deciso di mettersi in gioco in un percorso che, certo, sarà ricordato. Un'unica voce, tra i numerosi interventi a fine serata, ha confermato la straordinarietà del corso, ampiamente riuscito grazie al concorso di tutti gli attori coinvolti, ITCG Niccolini, Casa di Reclusione, Comune, Provincia e Regione.

Volterra, 24 aprile 2015

della Comunicazione

Responsabile

ITCG

“F.Niccolini”