

# ROMAGNA **Corriere** di Forlì e Cesena

## **Forlimpopoli.** Domani sera conferenza e cena all'istituto superiore **Quando l'alta cucina si sposa con le opere d'arte** **Gli studenti dell'Alberghiero incontrano chef e artisti**



La classe 4<sup>D</sup> con il professor Luca Zannoni saranno protagonisti della serata di domani all'istituto "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli

**FORLIMPOPOLI.** Coniugare l'alta cucina alle opere d'arte, così i ragazzi dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" prendono parte alla rassegna "Cucinarte", l'evento biennale che porta a Forlimpopoli i migliori chef stellati. A fare da padrona della serata di domani, nella scuola forlimpopolese, sarà la creatività proposta dall'esuberante **Alfonso Pepe**, cuoco del ristorante "Leon D'oro" nella pianura bresciana, e quella di tre artisti locali di fama ora mai consolidata come **Vincenzo Baldini**, pittore forlivese, **Luca Freschi**, scultore e ceramista di Meldola e infine il poliedrico **Simone Luschi**. La serata inizierà alle 19 con una conferenza tenuta dallo chef stellato insieme ai tre artisti e ciascuno esprimerà la filosofia che sta dietro ai propri capolavori, siano piatti profumati tutti da assaporare e degustare, quadri enigmatici o sinuose sculture da toccare. L'esposizione delle loro opere farà da sfondo a un evento gastronomico di alto livello nel quale poter degustare anche alcuni vini che faranno da accompagnamento al menù pensato apposta per l'occasione. Lo che stellato in questo contesto sarà affiancato dagli studenti della 4<sup>a</sup> D dell'istituto alberghiero seguita dal professor **Luca Zan-**

**noni**, mentre il servizio in sala e l'accoglienza degli ospiti sarà curata rispettivamente dai ragazzi della 4<sup>a</sup> E e B accompagnate dagli insegnanti del corso. Per gli studenti la collaborazione con **Alfonso Pepe**, la cui abilità è stata riconosciuta con l'assegnazione dell'ambita stella della prestigiosa Guida Michelin, è l'occasione per mettere in pratica ciò che hanno studiato durante le lezioni quotidiane oltre che rappresentare l'opportunità per sperimentare con mano il lavoro all'interno di una cucina professionale. Anche gli allievi che si occupano del servizio in sala dovranno cimentarsi in una prestazione all'altezza dell'alta gastronomia da servire ai tavoli preoccupandosi anche di garantire un'impeccabile professionalità da sommelier. Esperienza che i ragazzi ripeteranno anche il prossimo 19 aprile e 11 maggio, dove questa volta accompagneranno gli chef **Silver Succi**, del ristorante "Quartopiano" di Rimini, e **Alessandro Negri** de "Il luogo di Aimo e Nadia" di Milano. La cena preparata dallo chef **Pepe**, composta da cinque portate, sarà servita alle 20.30 al costo di 45 euro. Per partecipare è gradita la prenotazione allo 0543.740744.

**Eleonora Vannetti**