

VareseNews

La guida CriticaGolosa sorride al ristorante del Falcone

Pubblicato: Lunedì 6 Dicembre 2010

Un altro “faccino” contento scivola nel salvadanaio delle buone recensioni ottenute da **“Saperi & Saperi”**, **il ristorante dell’Istituto superiore Falcone**. Gli aspiranti chef dell’indirizzo alberghiero hanno infatti rinnovato il successo dell’anno scorso, ottenendo una **lusinghiera nota** sulla nuova **“GuidaCriticaGolosa 2011”** firmata dal famoso critico enogastronomico **Paolo Massobrio**. Tra i piatti serviti dai giovani cuochi gallaratesi la recensione di Massobrio plaude, in particolare, alla crostatina di zucca caramellata salsiccia croccante e crema di zola prealpino, ai risotti, ai bocconcini di manzo stufati alla vellutata di cipolle e carote e al Dolce Varese.

E proprio Massobrio aggiungerà ulteriori commenti al proprio giudizio nel corso dell’**incontro** aperto a tutti dal titolo: **“Storie di cibo e di bellezza”** che si terrà alle **18.30 di venerdì 10 dicembre** nella nuova sede di via Matteotti 4. Con lui, sul palco della **sala conferenze** dell’istituto, saliranno, oltre alla moderatrice Alessia Zaccari, il sindaco della città **Nicola Mucci**, il vicepresidente della Provincia **Giancarlo Bottini**, la dirigente scolastica **Carmela Locatelli**, lo chef docente **Andrea Ferro**, **Mario Voria**, professore di progettazione grafica ed **Elisa Zanotti**, capo ufficio stampa di Valrhona Italia, prestigiosa azienda di cioccolato che intrattiene con il Falcone uno stretto rapporto di collaborazione.

L’incontro ha anche lo scopo di presentare al pubblico **“Adesso 2011”**, la nuova edizione dell’**agenda per la famiglia firmata da Massobrio**. Come il tema della conferenza al “Falcone”, è proprio di cibo e di bellezza, intesa anche come forma di benessere domestico, che trattano le pillole dispensate dall’autore nelle pagine del suo libro.

L’incontro sarà preceduto, a partire **dalle 17.30**, dall’offerta di alcune degustazioni da parte dei ragazzi dell’alberghiero: “In particolare – annuncia il docente **Silvano Gomaschi** – offriremo una scelta di **cioccolato, vini e grappe**”. Tra un assaggio e l’altro, in attesa dell’incontro delle 18.30, il pubblico potrà ammirare la **mostra allestita dagli studenti dell’indirizzo grafico** sugli intrecci tra cibo e arte e **due esposizioni proposte dagli allievi del fotografico** su: “Strutture vegetali” e “Astrazioni”.

Al termine dell’incontro, alle **19.30**, i ragazzi dell’alberghiero offriranno a tutti i presenti un **aperitivo**, mentre l’istituto resterà aperto per consentire, a chi lo desidera, di visitarne la struttura.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it