

INIZIATIVE La cena all'insegna della salute si è tenuta mercoledì 30 marzo

Lions Club e Istituto Albert contro il diabete

Con "La tavola del gusto con il Diabete", tema della cena dello scorso mercoledì 30 marzo, studiata, preparata e servita dagli studenti dell'IIS lanese Federico Albert chiude solo momentaneamente, il progetto "Pianeta Diabete" proposto come main service dal Lions Club Ciriè d'Oria per l'anno sociale 2022. Susseguente, al convegno "Importanza della Diagnosi precoce sul Diabete: Alimentazione" dello scorso 26 marzo a Ciriè, un appuntamento di straordinaria ed antesignana importanza medica coordinato e diretto dal professor Caracciolo e finalizzato ad ottenere ottimi risultati sia dal punto di vista culinario che professionale ma comunque diretto ad una dovuta e responsabile attenzione ai destinatari di tale patologia. Grande competenza è stata espressa dalle formazioni in campo: servizio garbato ed attento dai commis di sala formati dal professor **Enrico Caviolo**, completati dalle descrizioni dei piatti con riferimento ai valori nutrizionali e dietetici effettuate dal maitre di sala, mentre il sommelier elencava la tipologia di vino abbinato, scelto tra le molte classificazioni enologiche che la nostra regione annovera. Una cucina da Chef, come indicato dalla professoressa **Antonella Capurso** referente dell'Istituto di Lanzo torinese per questo concorso. Ad ogni degustazione sono state ritirate le schede relative alla competizione, dalle quali è stata stilata a conclusione della serata, una classifica. Grazie alla sensibilità ed alla disponibilità dei soci dell'Ipercoop di Ciriè è stato possibile

contattare il dottor **Marcello Giangualiano** responsabile di zona della Novacoop che ha predisposto l'invio a titolo gratuito di quanto necessario alla preparazione della cena. Ed inoltre, gradita presenza all'evento con il sindaco di Lanzo Torinese, **Fabrizio Vottero** e il direttore della diabetologia dell'ASLTO4, dottor **Riccardo Fornengo**. Una sponsorizzazione grazie alla quale è stato possibile offrire 5 borse di studio ai giovani cuochi, tenuto conto delle spese sostenute per l'acquisto dei vini e dei costi richiesti dall'Istituto Albert per la realizzazione della manifestazione. Un ringraziamento va doverosamente rivolto all'impegno del dirigente, ingegner **Giorgio Vincenzo Minissale**. Delle 4 formazioni di cuochi partecipanti hanno meritato il podio d'onore; **Valentina Antonacci** e **Filippo Finali** con i loro "riccioli di calamari su crema di zucca, brunoise di zucchine e pomodorini confit," seguiti ad un solo punto di distacco da **Alessio Liguori** e **Alessandro Paonessa** con una "torta di zucca con gelato alla mela verde e mandorle croccanti". La buona adesione all'iniziativa Lions Club Ciriè D'Oria "La Tavola del gusto con il diabete" ha permesso la programmazione di un ulteriore quinto corso di Alta Cucina che si terrà al Castello della Rocca di Arignano, estratto a sorte tra gli altri partecipanti al concorso e vinto da Marco Venerandi. A tutti i provetti cuochieri e cuochiere anche di sala, un attestato di partecipazione e molti applausi di apprezzamento e simpatia.



IN FOTO i relatori della conferenza che ha preceduto la cena

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9612

