

Link: <https://iltirreno.gelocal.it/cecina/cronaca/2022/04/24/news/lions-con-gusto-a-tavola-cena-benefica-all-alberghiero-1.41395758>

# “Lions con gusto” a tavola cena benefica all'alberghiero

▲ Alcuni momenti della cena organizzata all'alberghiero

---

---

L'evento ha avuto una doppia finalità, raccolti fondi da destinare all'Ucraina e un contributo che è stato devoluto allo stesso istituto di Rosignano Solvay

**ROSIGNANO.** Tornare a rivedersi in presenza dopo due anni interminabili e carichi di paure per celebrare il valore di

un'eccellenza del territorio come l'Istituto Alberghiero. La serata "Lions con gusto" organizzata dal Lions Club Cecina nella sede dell'Alberghiero "Mattei" di Rosignano ha un bilancio positivo. Nel segno anche della solidarietà perché è servita a raccogliere fondi destinati alla popolazione ucraina, oltre a un contributo che è stato destinato alla scuola. Si è trattato di una gara di cucina riservata a due squadre composte da allievi dell'Istituto. Sono stati impegnati otto cuochi e quattordici allievi per il personale di sala.

Un'organizzazione curata dalla dirigente scolastica Daniela Tramontani, dai docenti che hanno guidato i ragazzi entusiasti di un'esperienza competitiva e capace di arricchire la loro professionalità. L'organizzazione dei menù è stata a cura delle classi 3B, 3C, 3 SV e 3C. Le due squadre hanno proposto menù gustosissimi. Come antipasti sono stati serviti calice leggero farcito e insalatina tiepida di verdure con dadi di pane croccante al formaggio e spuma di bagna cauda. Primi piatti: fagottino di riso in scigno di melanzane, mezzalune di pasta fresca al cavallo nero farcite con coniglio, salsa di asparagi, speck croccante e pomodoro fresco. Secondi piatti: brasatini di manzo al Chianti con patate viola, involtini di vitello rosolati con riduzione di vino rosso e tortino di patate. Infine i dessert. Una squadra ha presentato tortellette cin sciropo di fragole e cioccolato e l'altra julienne di ananas su gelato al timo, mostarda di fichi e crumble di cioccolato e mandorle. Un grazie è andato a Conad per le materie prime e alle aziende vinicole La Regola e Podere Il Castellaccio che hanno fornito i vini. Tutti i partecipanti hanno vestito i panni dei giurati ed è stato difficile stilare una classifica per l'alto valore dei piatti proposti. La valutazione è stata fatta in base a precisi parametri: creatività, impiattamento, sapori, abbinamento con i vini. Alla fine la differenza tra le due squadre è stata solo di pochissimi punti, segno della qualità espressa che è stata sottolineata nei loro interventi dal presidente del Lions Cecina **Francesco Colucci**, dal dirigente scolastico provinciale **Andrea Simonetti**, dalla dirigente scolastica dal vice sindaco di Rosignano **Licia Montagnani** che

era presente insieme all'assessore comunale di Rosignano alle politiche educative **Ilaria Ribechini**. Una bella ripresa dell'attività per l'Alberghiero di Rosignano dove il ristorante "Gustosamente", con i piatti realizzati dagli studenti, sarà aperto fino al termine dell'anno scolastico. Per il Lions di Cecina il primo di una serie di intensi appuntamenti per mettersi alle spalle, si spera, il periodo della pandemia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA