

Le radici della nostra terra

Il saggio di fine anno della Scuola Alberghiera e della Ristorazione di Serramazzoni (Modena) si è svolto il 5 maggio scorso presso l' Istituto di via Braglia alla presenza di numerose autorità provinciali e regionali. Coinvolti 160 diplomandi delle classi terze e dei quarti anni di specializzazione che si sono cimentati, sotto l' occhio attento dei loro insegnanti e lo sguardo compiaciuto del Presidente lal Emilia Romagna Francesco Falcone e del Direttore della Scuola Giuseppe Schipano, in un menu ricco di ingredienti e di materie prime che richiamano le tradizioni del territorio. Il tema " Le radici della nostra terra " è stato sviluppato anche nelle degustazioni: cosciette di quaglia con maionese alle erbe spontanee, insalata di radicchio selvatico e tarassaco, gnocco fritto di segale farcito con caciotta vaccina del Cimone, crescentine di grano Bolero con lievito madre, lardo di montagna e Parmigiano reggiano extravecchio 10 anni di Bianca Modenese, porchetta di mora romagnola, pane di patate di Montese e la ' Casalina ' di pane comune. Un tortello di ricotta affumicata al muschio essiccato con burro ai prugnoli e i bocconcini affinati in torba nera, crema di semi di girasole, germogli, levistico e stellaria hanno sublimato una giornata indimenticabile dal punto di vista gastronomico.

La presenza di Emilio Bonavita, vice Presidente dell' Ordine dei Giornalisti dell' Emilia Romagna, di Roberto Zalambani Segretario nazionale dell' Unaga e di Pierluigi Nanni, responsabile scientifico dell' Arga regionale nonché docente apprezzato della Scuola, ha voluto significare come oggi, anche e soprattutto nella ristorazione, la buona cucina e la tavola curata devono accompagnarsi con una comunicazione professionale, coerente e corretta legata al territorio.