



L'alberghiero di Ladispoli al concorso di Riolo Terme "Il Piatto verde"

Descrizione

Un ottimo piazzamento per Chiara Zaccari al Concorso "Il Piatto Verde", dedicato alla cucina circolare e giunto alla sua 28ª edizione: un quarto posto con i complimenti della giuria, che soddisfa pienamente la concorrente e i Docenti accompagnatori Filippo Gennaretti e Carmen Piccolo. "Sono molto felice della realizzazione del piatto" ha commentato Chiara "anche perché mi sono la settimana e mentre svolgevo il mio stage. Amo moltissimo la partecipare a questa gara".



"Chiara" è stata bravissima anche nell'esposizione e nella descrizione della ricetta di fronte ai giurati" ha commentato Filippo Gennaretti, Docente di enogastronomia all'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Si trattava di un dolce con una base di banana bread: "Consistenze in circolo". La buccia è stata utilizzata per un infuso concepito come accompagnamento al piatto, in obbedienza al principio "zero sprechi" che caratterizza il Concorso. Il piatto, inoltre, aveva una mousse di fragole e ortica ed era bagnato da una crema inglese alla menta. Il Concorso di Riolo Terme (Ravenna), aperto a tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri italiani ed europei, è basato sulla capacità di dar vita

a ricette originali ispirate alla tipicit  , alla creativit  , alla qualit  , ma anche e soprattutto alla sostenibilit  . Una filosofia perfettamente applicata dalla studentessa della III KA.

L'agone 2024