

Da



I.I.S. Loreto
Marche Domani

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Commerciale "Albert Einstein"
Alberghiero "Antonio Nebbia"



10 Dicembre 2006

Da nord a sud, la nostra arte culinaria in mostra

Alberghiero Piobbico, 300 studenti, assaggi di polenta alla carbonara crostoso di Urbino, crescita ai ciccioli con tartufo bianco di Acqualagna, bostrengo di Apecchio, per un totale di 1.600 assaggi.

Alberghiero Cingoli, 600 alunni, 1.500 assaggi di dolci tipici, tra serpe di Cingoli alle mandorle, cavallucci, frustino, crescita, fogliata di Fiuminata, nodini al vino.

Alberghiero Santa Marta di Pesaro, 1.050 alunni, 1.700 assaggi di porchetta e moretta di Fano.

Alberghiero di Loreto, 900 alunni, 1.600 assaggi tra polletto in potacchio, salumi del Conero, verdure all'olio loreitano, pecorini e confetture dell'entroterra, la sapa e vincisgrassi del Nebbia, ricetta del 1779.

Alberghiero Panzini di Senigallia, 1.370 alunni, 2.000 assaggi tra teglia di stoccafisso alla senigalliese, salumi di frattura, dolce di Pio IX e cupola di Senigallia.

Alberghiero di San Benedetto del Tronto, alunni 800, 1.700 assaggi tra olive ascolane, alici, involtini di verza, sugarello e orzo, ricotta e marmellata di castagne di Acquasanta.

Alberghiero di Porto Sant'Elpidio, 600 studenti, 1.500 assaggi tra coniglio in porchetta, maccheroncini di Campofilone, fritti di fegatello con olio di Falerone e pane pesche della Val d'Aso, vino cotto.