

L'istituto alberghiero di Loreto ha curato il ricevimento per Benedetto XVI

Gli chef per il Papa



La torta servita durante il pranzo con il Papa

LORETO - Il dirigente dell'istituto commerciale "Einstein" - Alberghiero "Nebbia" di Loreto, professor Gabriele Torquati, ha offerto a Papa Benedetto XVI e ai suoi ospiti il pranzo di domenica nella sala del Tinello del Palazzo Apostolico di Loreto. Il menu, concordato con la Delegazione Pontificia, ha privilegiato la sobrietà dei piatti e le caratteristiche di prodotti marchigiani. La pasticceria "Picchio" di Loreto, che ha preparato il dolce, ha collaborato l'istituto alberghiero nella stesura del tableau contenente la descrizione degli ingredienti e la dedica a "Mamma Maria". Sua Santità ha apprezzato il momento conviviale e l'ottimo servizio, ha voluto, inoltre, ringraziare individualmente e donare una corona del Santo Rosario agli alunni, al personale e ai docenti: Walter Borsini, Roberto Cingolani, Paola Malandra, Sergio Marini Grassetti e Andrea Prezzemoli, che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento. Il dirigente Torquati ringrazia tutti coloro che hanno contribuito alla concretizzazione dell'avvenimento e le aziende che hanno fornito a titolo gratuito le materie prime: Salumificio del Conero, Pastificio Spinosi, Azienda Agraria S. Gi., Pastificio Latini, Oleificio Petrimi, Quartiglia, Casali, Panificio Con salvi, Oleificio Marchionni, Manzoni Group-Electrolux, Azienda Vinicola Garofoli, Azienda Vinicola Santa Cassella, Pasticceria Picchio, Illy Caffè, Barzetti.