



Arte culinaria, a Loreto corso dell'alberghiero

SI E' APPENA concluso all'alberghiero Einstein-Nebbia di Loreto un corso di cucina amatoriale che ha visto la partecipazione di chef docenti di primo piano nell'ambito della gastronomia: Ottavio Pellini ha presentato piatti di cucina marinara, Giacomo Santini gli antipasti, Paolo Piaggese il finger food, Andrea Prezzemoli i piatti dell'aita, Walter Borsini piatti vegetariani, il maestro di panificazione Giuliano Pediconi pani focacce e pizze e il maestro pasticciere Claudio Marcozzi dolci per il Natale. Grande soddisfazione dei corsisti: Daniela Costantini, Ermana Gabaldi, Carla Bulgari, Elisa

Gabrielli, Cristina Cotica, Cristina Andreatini, Giordano Paciotti, Cristina Sabbatici, Filippo La Greca, Graziella Bartoccioni, Cecchini Denise, M. Teresa Brandoni, Giuseppe Cesaretti, Franco Ortolani, Bartolucci Laura, Adamo Alessio, Adriana Barigelli, M. Teresa Verdenelli, Lorenzo Fagiani, Daniela Guidantoni, M. Antonietta Ragaglia, Rosanna Fedeli, Manuela Polzoni, Cristiana Carlini, Gloria Piccioni, Antonio Tursi, i quali hanno sperimentato con successo la validità del corso. A tutti è andato il saluto del coordinatore del corso lo chef Roberto Cingolani.

24 dicembre 2007

Il Resto del Carlino