

GLI CHEF DELLA SCUOLA DI VILLA SANTA MARIA REALIZZANO MENU' PER LA COSTA DEI TRABOCCHI

31 Maggio 2024



FOSSACESIA MARINA – Gli insegnanti e gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti) hanno realizzato il menù 'Agrumata' della Costa dei Trabocchi nel corso di un cooking show organizzato dall'Aps 'I Trabocchi nel ristorante 'Pesce Palombo' a Fossacesia Marina nel chietino: obiettivo dell'iniziativa era la valorizzazione degli agrumi della zona.

All'evento hanno partecipato gli insegnanti Paola Balzelli, Sergio Di Giulio e Lucio Bucci e gli studenti Gabriele Centola, Mattia Di Marcantonio, Christian Flocco, Nicolas Micaroni, Fiona Colanero, Samuele Caldora. Durante il cooking show, sono stati presentati tre piatti del menù 'Agrumata': alici in pastella con salsa agli agrumi (antipasto); agnolotti freschi di mare con freschezza di agrumi (primo); triglia ricompasta ai colori primaverili (secondo).

I partecipanti hanno avuto l'opportunità di gustare il menù e di ammirare l'abilità e la creatività dei giovani chef dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria, che hanno saputo esaltare i sapori degli agrumi locali con piatti innovativi. Il successo dell'iniziativa prelude a un futuro in cui il menù 'Agrumata' diventerà una tipicità culinaria della Costa dei Trabocchi: in occasione del solstizio d'estate, il 20 giugno, tutti i ristoranti dell'area lo proporranno agli avventori. Secondo l'Aps 'I Trabocchi' il nuovo menù arricchirà l'offerta gastronomica della regione e consoliderà l'identità culinaria locale, rendendo la Costa dei Trabocchi una meta ancora più attraente per turisti e amanti della buona cucina. L'evento ha dimostrato che la collaborazione tra istituzioni, ristoratori e scuole può creare esperienze culinarie indimenticabili, capaci di valorizzare i prodotti del territorio e di promuovere lo sviluppo economico locale.