

In cucina con lo chef

Di Mirko Baldani

Prima in aula magna e poi in cucina, alcuni studenti del Perlasca hanno avuto la fortuna di vivere una giornata a tu per tu con lo chef Stefano Andreoli



Alla fine dello scorso mese di novembre la classe 3AC e tutte le classi dell'Alberghiero si sono riunite in aula magna per incontrare il “famosissimo”, “bellissimo”, “simpaticissimo”, “altruista” (forse)... executive chef Stefano Andreoli - io non lo conoscevo.

In realtà, si tratta di uno chef di grande esperienza internazionale al Forte Village di Santa Margherita di Pula (Cagliari), già a capo della brigata di cucina del Fuor Season Hotel di Riyadh, in Arabia Saudita.

Dopo l'intervista da parte di un ragazzo di 5AC sulla carriera dello chef, le classi 3AC e 5AC sono andate in cucina per lavorare a stretto contatto con lui e le altre sono tornate in aula.

Abbiamo preparato i seguenti piatti.

Antipasto: carpaccio di pomodoro ramato e gamberi confit.

Primo: maccheroncini allo zafferano con ragù di seppie e piselli.

Secondo: baccalà con pomodori conditi con olio, aceto e sale.

Contorni: purè e cavolfiori gratinati.

Dessert: panna cotta con noce moscata e cachi.

Grazie ai consigli dello chef i piatti sono stati apprezzati da chi ha avuto la fortuna di assaggiarli.

Dopo aver finito il servizio, la 5AC è tornata a casa e noi di 3AC, invece, siamo rimasti in cucina per una bellissima foto di gruppo insieme allo chef.

Mirko Baldani 3AC