



Anche il secondo appuntamento, dopo quello di apertura, svoltosi nel mese di febbraio a Chiostrò delle Monache, è stato un successo. Il 29 marzo scorso, presso i locali del ristorante Villa Nencini, è stato il team Il Barbarossa a gareggiare. Molti i commensali convenuti, più di settanta persone, che hanno gustato i piatti proposti.

Ravioli con ripieno di cinto senese, bocconcini di cinghiale con cipolle rosse caramellate e torta mimosa guarnita con crema all'arancia è stato il menù proposto dalla squadra. Ad accompagnare le pietanze il vino offerto dall'Azienda vinicola Marzocchi di Montefoscoli che ha proposto per l'occasione un Chianti riserva Polvere di stelle 2019.

A giudicare i singoli piatti e il servizio di sala e di accoglienza due giurie, una tecnica e una popolare, che hanno espresso il loro giudizio, assegnando una valutazione. Il progetto, infatti, prevede una sana competizione tra quattro squadre che si scontrano in cucina, con proposte di diversi piatti sempre diversi, in sala, mettendo a frutto gli insegnamenti ricevuti, e in accoglienza, con la capacità di accogliere, accompagnare gli ospiti e presentare le singole pietanze.

Genitori dei partecipanti, professori della scuola presenti all'evento, gli stessi studenti in squadra e cittadini volterrani sono rimasti piacevolmente colpiti dalla serietà e professionalità dimostrata dai giovani studenti: tra gli undici partecipanti, più della metà frequenta il biennio.

Tanta l'emozione, soprattutto per gli studenti più in erba: trovarsi davanti a così tanta gente e a

personalità di spicco della città – Sindaco, Assessore all’istruzione-turismo-gemellaggi, Presidente Fondazione della Cassa di Risparmio di Volterra e Presidente Cassa di Risparmio di Volterra spa – non è cosa facile. Che dire poi di Simona Marchi, rappresentante per questa serata dell’Associazione Mondo Nuovo: bravissima nel destreggiarsi tra bicchieri, piatti e tavoli, intenta ad andare avanti e indietro dalla cucina alla sala.

Conclusa la serata a Villa Nencini, altri studenti sono già all’opera per preparare la prossima cena che si terrà il 19 aprile presso il Ristorante Da Beppino. In gara, questa volta il team Il Magnifico con nuovi piatti. A completare il progetto, martedì 9 maggio sarà la volta della squadra del Brachettone, abbinata al Ristorante Don Beta.

Volterra, 4 aprile 2023

Responsabile della Comunicazione  
ITCG “F. Niccolini” Volterra