



Terzo risultato positivo per il progetto A cena da Ferruccio. Il 19 aprile scorso, il team Il Magnifico, abbinato al Ristorante Da Beppino, ha offerto una serata con i fiocchi. Il locale ha registrato il tutto esaurito e i piatti proposti sono stati così apprezzati che molti tra i commensali hanno richiesto il bis.

Il team Il Magnifico, al completo, viene chiamato in sala per gli applausi finali e la foto di rito. Dieci gli studenti coinvolti di varie classi dell'indirizzo alberghiero, divisi tra cucina, sala e accoglienza. In cucina Leonardo Biasci, Sara Cantini e Giacomo Tamburini, in sala, Vittoria Ferrari, Matilde Ferretti, Nicola Parri, Andrea Precenzano, in accoglienza, Jacopo Bernini, Elisa Chidichimo e Serena Serraglini. Ad aiutare in sala Gregorio Viti dell'Associazione Mondo Nuovo che, a partire dalla seconda edizione del progetto, è sempre stata presente.

In sala anche un rappresentante della Fisar di Volterra che, in questa edizione, ha voluto far parte dell'iniziativa: ogni appuntamento previsto vede infatti la presenza di un esponente Fisar che aiuta, supporta e consiglia gli studenti per il servizio a tavola del vino. Un valore aggiunto e una specie di lezione sul campo per i ragazzi che così modo di vedere e imparare cosa nuove. Una collaborazione tra ITCG Niccolini e Fisar che, con il progetto A cena da Ferruccio, si rinnova, viste le numerose iniziative realizzate insieme per gli studenti dell'indirizzo alberghiero.

Visto il raggiungimento di tutti gli obiettivi previsti dal progetto, l'ITCG Niccolini, in collaborazione con l'associazione Pro Volterra, ha organizzato una gara tra Istituti alberghieri che concorreranno per il 1° Concorso gastronomico "A cena da Ferruccio" che si terrà la mattina del 16 maggio nei locali dell'istituto Niccolini.