

Alla cena dell'Alberghiera di Agliano ospite lo chef Flavio Mo di Govone

# Cena di pesce al ristorante didattico

Un menu che spaziava dalla tartare di gamberi e pappa di pomodoro, alla zuppa e al cubo di pescespada

La gradevole consuetudine di offrire un saggio delle abilità degli allievi della scuola alberghiera di Agliano Terme con il ristorante didattico è stata molto apprezzata dai fortunati commensali che il 5 novembre hanno assaggiato i piatti "firmati" da Flavio Mo, chef del Ristorante "Il San Pietro" di Govone. Gli allievi del secondo anno di cucina biennale sono stati guidati anche dallo chef Gianni Bonadio, docente della scuola. In sala gli allievi del secondo anno del corso biennale di sala sono stati coordinati sapientemente da Luca Icardi ed Antonio Marteddu. L'eccellenza della cucina è stata esaltata dai vini dell'Azienda Agricola "La Montagnetta" di Roatto, su suggerimento dell'Associazione "Barbera e Barberè", che già dalla scorsa stagione collabora al ristorante didattico.

Il menù, molto gustoso, è stato applaudito dai commensali: tartare di gamberi e pappa al pomodoro, capriccio di scoglio, risotto alla zuppa di pesce e fiocchi di burrata, cubo di pesce spada in oliocottura con sal-



sa mediterranea, sorbetto alla mela verde e piccola pasticceria prodotta dagli allievi. L'abbinamento con i vini è stato spiegato da Domenico Capello, titolare dell'Azienda Agricola "La Montagnetta", che ha proposto "Il Ciarèt", rostaio ottenuto dall'uva Freisa dal colore che tende un poco all'aranciato, "I Ronchi", Freisa vivace molto fruttato che si abbina bene ai primi piatti, e "Bogianen" che, come si deduce

dal nome, è un vino fermo ottenuto dalla Freisa, che ha notevoli potenzialità. I commensali hanno dimostrato alto gradimento per il prodotto.

Al termine della cena, i saluti della dirigente Lucia Barbarino e del presidente Secodino Aluffi, che hanno ribadito l'importanza dell'esperienza che il ristorante didattico fa acquisire agli allievi.

Nel fine settimana sempre

presso la sede di Agliano Terme è stata servita una bagna caoda speciale, mentre martedì 12 novembre presso la sede di Asti è stato ospite il ristorante del Castello di Govone.

Il ristorante didattico tornerà in gennaio fino alla primavera con nuovi interessanti appuntamenti. per informazioni si può consultare il sito [www.afp-collineastigiane.com](http://www.afp-collineastigiane.com).

> Paola Filippa