

BORMIO Colori e sapori per fare innamorare ieri con gli chef dell'istituto

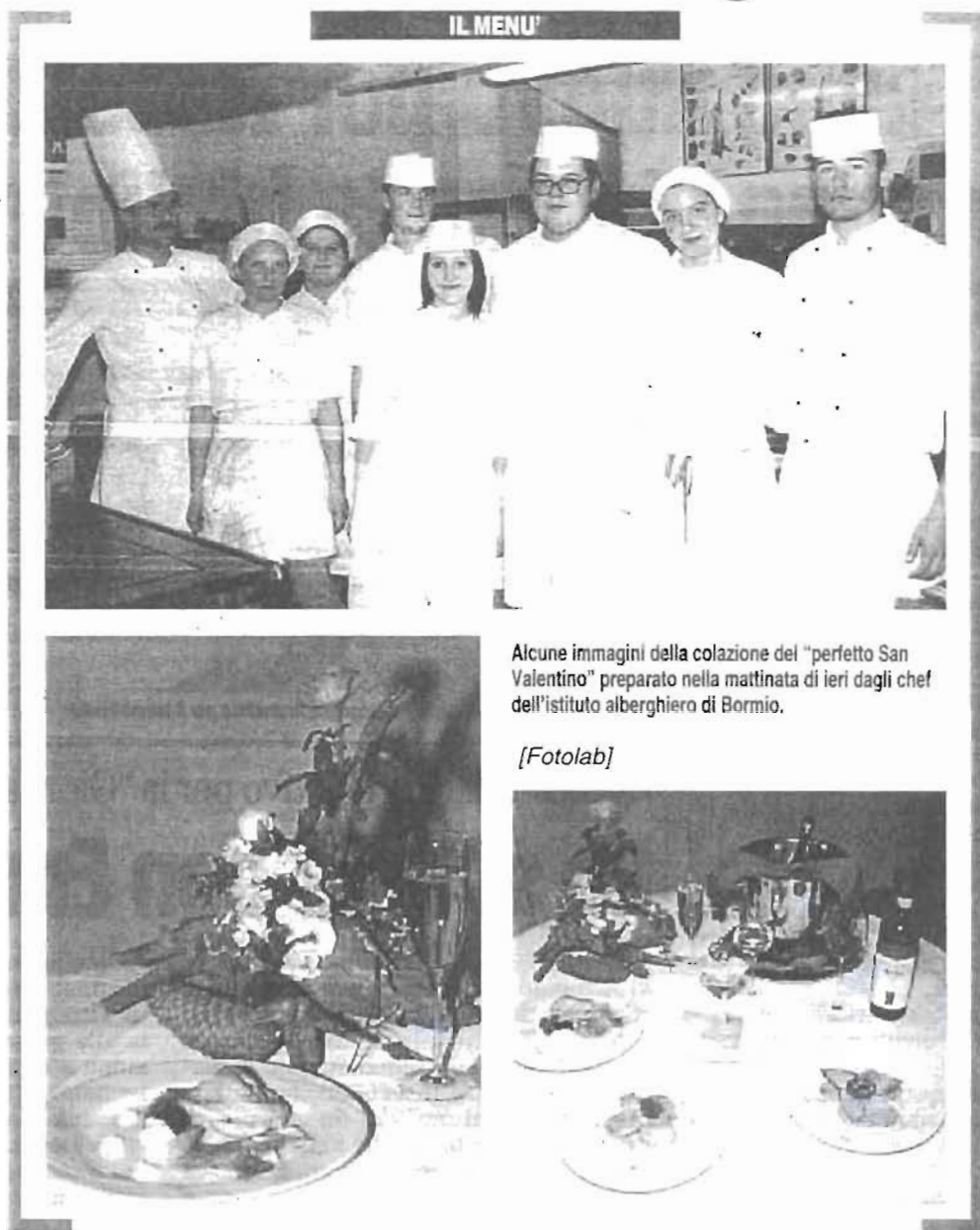
# San Valentino, colazione in rosa con gli studenti dell'alberghiero

BORMIO Un sorriso e una carezza, in un tripudio di petali rosa e di gusti morbidi, capaci d'accarezzare il palato e l'anima. Per San Valentino, il giorno degli innamorati, i ragazzi delle terze A e B cucina dell'istituto alberghiero di Bormio hanno proposto una colazione in rosa, capace di aprire all'amore anche i cuori di pietra.

Il menù, ideato dai professori Eliseo Pini e Federico Antonioli, è stato servito ieri ai pochi fortunati clienti del ristorante "La

*I piatti serviti erano un armonico abbraccio tra dolcezza e passione, di rosa pastello e rosso fuoco. Un menù, secondo gli chef, con poteri infallibili sulla gola dell'anima gemella*

Traviata", il locale dedicato a Giuseppe Verdi che, durante il primo quadrimestre, ha virtualmente aperto i battenti presso l'istituto Zappa e che ha ospitato e deliziato tante buone forchette. La colazione di San Valentino, intitolata "Un sorriso e una carezza", è una poesia in cui cuore fa rima con colore e sapore. I piatti sono un armonico abbraccio tra dolcezza e passione, di rosa pastello e rosso fuoco. Vi proponiamo il menù che - assicurano gli chef - è una pozione afrodisiaca con poteri infallibili sulla gola dell'anima gemella. Cominciamo dall'antipasto. A stuzzicare l'appetito ci pensano tanti biglietti im-



IL MENU'

Alcune immagini della colazione del "perfetto San Valentino" preparato nella mattinata di ieri dagli chef dell'istituto alberghiero di Bormio.

[Fotolab]

bottiti di crema di salmone e serviti con accompagnamento di salmone marinato con gli agrumi e buon olio di frantoio. Ecco poi i fagottini con farina integrale "Desiderio" ravioloni con ripieno di ricotta, basilico e gambero conditi

con una salsa, ovviamente in rosa, fatta con i gusci di gambero e fettine di zucchine. A seguire lombatina di vitello rosée "Casanova" con rondelle di patate allo zafferano e pomodori ripieni di caponata di legumi. Dulcis in fundo i calici

d'amore: un tuffo nella morbidezza e nella dolcezza di gelatina rosa, crema diplomatica e biscotto, decorato con tanti cuori di cioccolato che ricordano i pizzi di un souvenir d'amore.

d. val.