

# **DOLCE STIL BUONO 2022**

## **Cena gourmet da non perdere** ***Docenti e studenti insieme ai fornelli***

### **Il solido patto tra Comune di Vaiano, Confartigianato Imprese e Istituto Datini per valorizzare i giovani**

**Prato, 1 ottobre 2022** – Dolce Stil Buono, la manifestazione in programma sabato 8 e domenica 9 ottobre alla Villa del Mulinaccio di Vaiano, avrà come grandi protagonisti quattordici maestri della pasticceria pratesi e toscani e metterà al primo posto la trasmissione delle conoscenze e delle competenze ai giovani. È un obiettivo che si sono dati il Comune di Vaiano, promotore dell'iniziativa, con Confartigianato Imprese Prato e Istituto Datini e che è stato presentato con convinzione da Primo Bosi e Beatrice Boni, sindaco e assessore allo Sviluppo economico di Vaiano, da Massimo Peruzzi e Francesca Grillo di Confartigianato Imprese Prato e dalla dirigente del Datini, Francesca Zannoni.

Tra i diversi eventi che animano la manifestazione da non perdere è la cena di gala gourmet, in programma sabato 8 alle 20.30 nella Tinaia del Mulinaccio, ispirata alla salute e ai sapori locali, realizzata interamente proprio dagli studenti dell'istituto alberghiero Datini, in collaborazione con i loro insegnanti. Ai fornelli e alla cura dell'accoglienza ci saranno una ventina di studenti e studentesse, fra camerieri (indirizzo salabar), cuochi (indirizzo cucina e pasticceria) e indirizzo accoglienza turistica.

Il menù è curatissimo, guarda alla salute e ai prodotti tipici del territorio, compresi i vini. Anticipazioni? Il pecorino della Vallata che diventa crema al profumo di zafferano come antipasto, il risotto di zucca guarnito con la mortadella di Prato, e un sedano alla pratese "scomposto" in chiave moderna. Gran finale con un fantasioso dessert, dal titolo Toscana Golosa, un omaggio ai prodotti tipici del territorio, a partire dalle castagne, con l'utilizzo di ricotta, vinsanto e vermouth rosso pratese.

Gli alunni sono coordinati da una squadra di docenti: Manuel Cirillo per la cucina, Claudio Masti per l'accoglienza, Marta Esposito e Simone Chianucci per la salabar, mentre il professor Gaetano Ingianna ha partecipato alla creazione del menù e alla

preparazione dei piatti. Il professor Niccolò Bucciantini si occuperà invece dello show cooking del sabato pomeriggio che vedrà gli studenti impegnati accanto ai maestri della pasticceria.

Il costo della cena - 40 euro a persona - servirà a rimborsare le spese sostenute dalla scuola. Per le prenotazioni è preferibile utilizzare il metodo informatico, compilando il modulo all'indirizzo <https://forms.gle/ss2dTUfoaAjJ3ZqcA>. Per ulteriori informazioni: 3315270149 - orario 16.00-19.00 (solo telefonate - no WhatsApp).

Le prenotazioni si chiudono giovedì 6 ottobre per garantire uno svolgimento efficace del servizio, visto che i posti sono limitati.

***Ufficio stampa***

***COME DIRE***

***Caterina Fanfani Mob. 329 5833768***

***Moira Pierozzi Mob. 329 5833769***