

## SANT'AGNESE, ALLIEVI DELL'ALBERGHIERO CUCINANO PER I DEVOTI

12 Gennaio 2018

di Redazione



L'AQUILA – Si è rinnovato, il 10 gennaio, il rito della cena di Sant'Agnese che da anni vede collaborare l'Istituto Alberghiero dell'Aquila con l'Accademia della Cucina.

Gli alunni degli indirizzi Enogastronomia e Sala e Vendita, sotto la guida del prof. **Domenico Di Benedetto** e del prof. **Vincenzo Ambrosini**, hanno allestito un ricco menù a tema al ristorante Villa Feronia: antipasto della "Lavannara", a seguire una zuppa dedicata alla Santa delle Malelingue ed il primo della Maldicenza, poi un fresco sorbetto per riaffilare le lingue ed, infine, la Gran Portata della "Lima Sorda" in abbinamento con Pecorino, Pinot Nero e Moscato

d'Asti.

Durante la serata i commensali, tra i quali l'assessore comunale alla Cultura **Sabrina di Cosimo**, il presidente dell'Accademia della Cucina **Demetrio Moretti** e il presidente dell'associazione "Confraternita dei devoti di Sant'Agnese" **Angelo De Nicola**, hanno avuto modo di apprezzare l'alto livello di preparazione raggiunto delle studentesse e degli studenti.

La qualità della formazione professionale dell'Istituto "Da Vinci Colecchi", ancora una volta, si conferma concretamente nella collaborazione fattiva alla riuscita di una delle manifestazioni cittadine più sentite e partecipate.

Sabato 20 gennaio, come da programma, gli studenti dell'indirizzo Enogastronomia offriranno alla cittadinanza la "Treccia di Sant'Agnese".