

In-Presa, cena dell'alleanza con Slow food

CARATE BRIANZA (fgm) Si è concluso con la «Cena dell'Alleanza» lunedì 4 aprile il progetto su cibo e territorio realizzato da Slow Food, Cuochi Italiani e In-Presa.

Protagonisti gli studenti della 3^A del corso di aiuto cuoco della scuola di piazza Risorgimento che, grazie allo chef **Gilberto Farina**, hanno potuto sviluppare un percorso di studio delle regionalità, con incontri mirati ad approfondire

la conoscenza dell'associazione e dei presidi Slow Food. Il menu della Cena dell'Alleanza è stato il risultato di tutto questo progetto, realizzato dai ragazzi sotto la supervisione degli chef **Gilberto Farina** (La Piana) e **Maurizio Vaninetti**

(Osteria del Crotto). «E' stata una serata bellissima, dove i ragazzi hanno dato grande prova delle loro capacità di rea-



lizzare piatti gustosi e con un retroterra storico importante. Ora Slow Food vorrebbe "esportare" questo modello nato a Carate anche altrove. Per noi è un vero orgoglio», ha detto l'ad di In-Presa, **Davide Bartesaghi**.