

Leccornie al Matteotti

IL PRESIDE CARUSO



Panettoni in edizione limitata
I 30 anni del Matteotti

Una serie limited edition ed a sfornarla, è l'Istituto alberghiero Ipsar G. Matteotti. Si tratta di pandori e panettoni che l'istituto ha creato per celebrare i 30 anni dalla fondazione ed è il prof.

Salvatore Caruso, preside di quella fucina di idee, progetti e creazioni a cui ci ha abituato il nostro alberghiero. E siccome, Caruso è siciliano, ha rispettato la tradizione del panettone delle sue origini. «Lo abbiamo voluto fare agli agrumi sposando subito il progetto del nostro corso di pasticceria e visto che i docenti sono quasi tutti siciliani o del sud della penisola, abbiamo accolto con grande piacere l'idea», ride Caruso. Come limited edition, il numero di queste chicche natalizie è quasi da collezionisti e cioè si tratta di cinquanta unità. «Non siamo mica un'industria dolciaria e neppure possiamo venderli all'asta o fare marketing»: precisa Caruso. Allora come entrare in possesso della leccornia del Matteotti?

«Abbiamo una sala bar qui all'istituto, e la persona interessata ecco, può fare una consumazione ed ordinare il panettone»: dicono dall'alberghiero. I 30 anni dell'anniversario della fondazione dell'istituto non cadono in un solo giorno e neppure solo nel periodo natalizio, bensì il clou si avrà il 13 marzo quando l'alberghiero presenterà spettacoli e «forse, se riusciremo ad avere le Logge di Banchi, potremmo fare una dimostrazione alla cittadinanza di quanto si impara nei nostri corsi». Alle celebrazioni parteciperà anche l'ispiratore della costituzione dell'alberghiero il prof. Romano Gori.

Carlo Venturini

iti trova
ninato),
e circa
to sign-
a circa
classifi-
ra con
azione
con
ntrato
za me-

el set-
e indu-
Pisa e
coluo-
getti è
cupa-
ermi-
circa
prima
olita-
te a
ra si
con-
otti il
na al
vina-
imo
che
to il

IVATA

Leccornie al Matteotti

IL PRESIDE CARUSO



Panettoni in edizione limitata I 30 anni del Matteotti

Una serie limited edition ed a sfornarla, è l'Istituto alberghiero Ipsar G. Matteotti. Si tratta di pandori e panettoni che l'istituto ha creato per celebrare i 30 anni dalla fondazione ed è il prof. Salvatore Caruso, preside di quella fucina di idee, progetti e creazioni a cui ci ha abituato il nostro alberghiero. E siccome, Caruso è siciliano, ha rispettato la tradizione del panettone delle sue origini. «Lo abbiamo voluto fare agli agrumi sposando subito il progetto del nostro corso di pasticceria e visto che i docenti sono quasi tutti siciliani o del sud della penisola, abbiamo accolto con grande piacere l'idea», ride Caruso. Come limited edition, il numero di queste chicche natalizie è quasi da collezionisti e cioè si tratta di cinquanta unità. «Non siamo mica un'industria dolciaria e neppure possiamo venderli all'asta o fare marketing»: precisa Caruso. Allora come entrare in possesso della leccornia del Matteotti? «Abbiamo una sala bar qui all'istituto, e la persona interessata ecco, può fare una consumazione ed ordinare il panettone»: dicono dall'alberghiero. I 30 anni dell'anniversario della fondazione dell'istituto non cadono in un solo giorno e neppure solo nel periodo natalizio, bensì il clou si avrà il 13 marzo quando l'alberghiero presenterà spettacoli e «forse, se riusciremo ad avere le Logge di Banchi, potremmo fare una dimostrazione alla cittadinanza di quanto si impara nei nostri corsi». Alle celebrazioni parteciperà anche l'ispiratore della costituzione dell'alberghiero il prof. Romano Gori.

Carlo Venturini