

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Amarene e amaretti: una dolce sorpresa per gli studenti del “Luigi Clerici” di Parabiago

Redazione · Thursday, June 4th, 2020

Una dolce sorpresa per gli studenti del “Luigi Clerici” di Parabiago. Sono stati loro a ideare quello che sarà il nuovo gusto di Gorgonzola e Mascarpone dell’azienda Carozzi Formaggi. Un successo che segna una svolta in questo periodo.

Era la fine del 2019 quando Carozzi Formaggi decise di intraprendere un progetto con tutte le scuole alberghiere lombarde. **“Gorgonzola e Mascarpone al gusto di...?”** questo il titolo di una sfida che ha visto coinvolte 13 scuole superiori e istituti lombardi al fine di ideare il nuovo gusto “Gorgonzola e Mascarpone” destinato ad entrare a far parte della produzione aziendale. Gli spunti sono stati tanti, ma l’azienda casearia valsassinese ha scelto di eleggere quale gusto migliore il Gorgonzola e Mascarpone al gusto di amarene e amaretti, proposto dalla Classe IV – Tecnico di Cucina del Centro di Formazione Professionale “Luigi Clerici” di Parabiago.

Una scelta motivata a seguito di un’attenta analisi e degustazione delle proposte ricevute. **Amarene e amaretti è il gusto che in azienda hanno ritenuto essere più fattibile a livello produttivo** e facilmente gestibile con una produzione svolta ancora manualmente, senza dimenticare una nota di plauso importante: «Gorgonzola e Mascarpone al gusto di amarene e amaretti è senza dubbio l’abbinamento più goloso, un binomio che ci ha riportati indietro nel tempo ricordandoci il famosissimo gelato che mangiavamo durante l’infanzia», ha commentato **Vera Carozzi, Portavoce della terza generazione Carozzi Formaggi.**

Carozzi Formaggi ha voluto portare avanti la selezione nonostante la grave emergenza che ha colpito tutto il territorio nazionale, Lombardia in particolare, in questo periodo, dando una bella notizia a questi futuri chef. Ovviamente l’evento di celebrazione e l’inserimento in produzione per il momento sono rimandati a data da destinarsi, certo è che gli studenti della **Classe IV del Luigi Clerici di Parabiago** saranno presto protagonisti di un’interessante scommessa commerciale e culinaria.

This entry was posted on Thursday, June 4th, 2020 at 6:22 pm and is filed under **Scuola**. You can follow any responses to this entry through the **Comments (RSS)** feed. You can leave a response, or **trackback** from your own site.

