

Si è concluso il 24 Febbraio scorso il consueto e qualificato corso di cucina organizzato dall'Associazione Degli Albergatori Cesenatico.

L'argomento trattato quest'anno è stato "La nuova frontiera della cucina: l'alimentazione biologica in hotel".

L'idea è dovuta al fatto che nell'ottica di un'ospitalità sempre più personalizzata e di alto livello nasce la necessità di saper proporre all'interno delle strutture alberghiere un'offerta gastronomica che preveda anche una dieta equilibrata a difesa della salute del turista e delle patologie legate alla celiachia; un'offerta gastronomica che ricerca un rivoluzionario



Nella foto lo Chef Di Lena con a fianco il Vice Presidente ADAC Adamo Guidi, il Presidente Giovani Albergatori Amos Mazzotti, il Presidente di Ecoplanet S.p.a. Eros Turci, il Direttore e l'agente di zona Ecoplanet Anna Galassi che con il loro contributo economico e il loro apporto lavorativo hanno permesso la buona riuscita di questo corso, e tutti i corsisti albergatori.



approccio alla cultura del cibo, finalizzato alla ricerca del massimo piacere compatibilmente con il mantenimento della salute e del peso forma. Per questo motivo l'Associazione Degli Albergatori Cesenatico ha deciso di dedicare un intero corso all'alimentazione biologica.

Il corso si è avvalso della collaborazione della azienda Ecoplanet di Forlì, distributori di alimenti biologici.

Il corso ha avuto una durata di 6 lezioni pomeridiane; che si sono svolte presso

la Scuola di Ristorazione IAL EMILIA-ROMAGNA di Cesenatico nell'aula dimostrativa. La docenza del corso è stata affidata a due bravissimi Chef: Angelo Di Lena e Luca Zannoni che con la loro maestria e professionalità hanno reso il corso di altissimo livello.

Durante le sei giornate si è spaziato a tutto tondo nel mondo del biologico preparando moltissimi piatti: dagli antipasti ai dolci passando da primi piatti a secondi di carne e pesce.

*Eleonora Benini*

## Ricetta Bio

### Sorriso alla mela

**Ingredienti:** gr 1000 latte, gr. 150 riso Nr. 1 bacca vaniglia  
gr. 150 saccarosio  
gr. 60 tuorli  
gr. 400 crema pasticcera  
gr. 90 albumi montati  
gr. 150 marmellata mela vaniglia

### Procedimento

Cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la vaniglia. Lasciar freddare. Unire la crema, le uova e la marmellata. Foderare delle tortiere di pasta brisè, spalmarla con la marmellata mela e vaniglia coprire per 1/3 il fondo con il composto di riso. Cuocere il tutto in forno a 180°C per 40-50 minuti circa. Lasciar freddare e ricoprire con mousse al cioccolato bianco.



**GRANDE BIO**  
BIOLOGICO SENZA COMPROMESSI

**ECO PLANET**

Sede legale e direzione:  
via G. Bonali, 1 - 47122 Forlì (Italy)  
Tel. e fax +39 0543 370330

Sede operativa:  
via Virgilio, 19B - 47122 Forlì (Italy)  
tel. +39 0543 757900 - fax +39 0543 756452  
info@ecoplanetspa.it - www.ecoplanetspa.it