



Aspiranti chef di Enaip cucinano per la Caritas

26/10/2018

C'erano anche gli studenti di **EnAIP Alessandria** nella giovane brigata che ha aiutato **Riccardo Brero** nella preparazione di un menù etnico, in occasione della terza tappa del **progetto 4 Stagioni**, dove lo **chef della Ristorazione Sociale di Alessandria** era impegnato a cucinare il pasto per gli ospiti della **Tavola Amica**, la mensa della **Caritas** in via delle Orfanelle.

Un'iniziativa molto interessante, promossa dall'**Urp Regionale**, e volta a sensibilizzare le persone contro gli sprechi alimentari. Un viaggio tra le culture di tanti paesi del mondo, con i prodotti forniti dalla **Cooperativa Equazione**, impegnata nel commercio equo e solidale.

Si è cominciato con gli antipasti, all'insegna della cucina araba con i felafel di ceci, i babaganoush tipici del medio-oriente e Nord Africa per poi andare in Sudamerica con i burger di quinoa e tornare in Grecia con i tzatziky. Di primo sono stati serviti i tabbouleh con Boulgur, tipici del Libano, mentre di secondo gli ospiti della Caritas hanno potuto gustare il dahl indiano, il riso basmati e la fajita de res frijoles refritos con le tortillas, prodotti tipici del Messico. E per finire la ricetta argentina del budin de pan con dulce de leche.

Bravi ragazzi!