IL GIUNCO.NET
il quotidiano della Maremma

Due stelle Michelin passano dall'alberghiero di Grosseto

di **Redazione**
28 Novembre 2022 – 18:08



GROSSETO – Si sono concluse la scorsa settimana 20 ore di attività formativa previste dal progetto dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento della classe 5^ prodotti dolciari. Oggetto di studio l'Agresto dell'Amiata.

L'iniziativa guidata dal gruppo operativo Agreno mira al recupero e alla rivalutazione di un antico prodotto derivato dalla spremitura delle uve non ancora mature e dalla cottura del liquido con aromi e spezie. Gli studenti hanno testimoniato le ricerche che l'Università di Pisa e il Cnr Ibba hanno effettuato sul mosto base per sottolinearne le proprietà altamente ossidanti e benefiche, nonché gli aspetti nutrizionali. Successivamente il professor **Giuseppe Ferroni**, docente all' Unipi ha svolto con loro l'analisi organolettica di vari campioni di Agresto, derivanti dal succo di uve di Vermentino , Sangiovese oppure Ciliegiolo.

Gli studenti dell'Enogastronomico svolgono costantemente l'analisi organolettica degli alimenti, che in questo caso è servita a capire e sperimentare i criteri di abbinamento con i vari piatti. Il risultato e la parte finale del corso sono stati una task-force di due giorni in laboratorio di cucina per dimostrare che dall'antipasto al dessert l'Agresto dell'Amiata può accompagnare con equilibrio e sapienza pesci, crostacei, carni , risotti, pasta e dolci al cucchiaio. In questa parte laboratoriale gli studenti sono stati formati dallo chef **Alessandro Ferrarini**, operativo nel ristorante Francomare di Marina di Pietrasanta , che proprio insieme agli studenti ha saputo di essere stato insignito di una stella Michelin.

E mentre l'Agresto dell'Amiata usciva vittorioso sulla sfida è giunta la notizia che un ex-studente, **Alessandro Martellini**, Chef a Selva di Val Gardena presso il ristorate Suinsom

ha ricevuto l’agognata stella Michelin 2023.