

## Leopoldo II di Lorena: tre studentesse si aggiudicano il pass per l'Accademia della cucina italiana Alma

di **Redazione**

18 Maggio 2022 - 18:02



GROSSETO - Per tre studentesse dell'indirizzo Enogastronomia dell'istituto Leopoldo II di Lorena si apriranno dal 25 al 29 luglio 2022 le porte della famosa Accademia della Cucina Italiana Alma a Parma: **Gemma Scalabrelli** (Sala Vendita), **Giada Bandinelli** (Cucina) e **Emma Ugurgieri** (Prodotti Dolciari) hanno ricevuto con gli occhi ancora increduli e pieni di emozioni il premio dalle mani di **Ezio Maria di Natali** della Delegazione Maremma Grosseto dell'Alma.

Le tre giovani alunne sono entrate in finale con una specialità legata all'indirizzo - rispettivamente un cocktail, un piatto e un dolce - i cui ingredienti dovevano essere rigorosamente legati al territorio- ed oggi 17 maggio ha avuto luogo la premiazione nella sala Ricevimenti di via Meda. La Borsa di Studio permetterà alle tre giovani studentesse di potenziare le conoscenze e competenze acquisite già ragguardevoli attraverso la partecipazione alle lezioni teorico-pratiche della Summer School Alma 2022. Queste le specialità con cui le studentesse hanno vinto la Borsa.

**Gemma Scalabrelli** ( Sala Vendita): cocktail "Gmanci" composto da Vermut Montauto e gin Argentario (Cantina Santa Lucia), un'aggiunta di sciroppo di zucchero e del Sangiovese purosangue (Terenzi).

**Giada Bandinelli** (cUcina): risotto con borragine, bietola e lardo di colonnata

**Emma Ugurgieri** ( Prodotti Dolciari): dessert "Pera Mbriaca", una pera coscia con vino Merlot 4-20 (Villa Ptrizia), ricotta pura pecora (Il Fiorino) pochi grammi di zucchero e

---

miele come legante.

Si erano aggiudicato l'ingresso alla selezione finale anche i compagni: **Martina Carbutti** e **Lucia Ciaramellaro** (Sala Vendita) **Boumarouane Zahira** e **Luca Mazzuoli** (Prodotti Dolciari) e **Giuseppe la Porta** e Daniel Florea (Cucina). A tutti vanno i complimenti per la professionalità dimostrata, l'originalità e la creatività che hanno saputo mettere nei loro piatti.