

SaronnoNews

Gli studenti del Prealpi creano fiori, foglie e animali con i vegetali

· Friday, May 22nd, 2015

Gli studenti dell'Istituto Prealpi di Saronno imparano a tagliare i vegetali con **Giuseppe Iammarino**. Nei giorni scorsi si è infatti svolto il singolare corso al laboratorio di **Sala e Cucina dell'Istituto Alberghiero Prealpi di Saronno**.

Proprio nella scuola è stato organizzato un corso di intaglio su vegetali tenuto da **Giuseppe Iammarino**, maestro intagliatore e decoratore di frutta e verdura. L'arte dell'intaglio di vegetali trae le sue origini antiche nella cucina Thailandese, e consiste nel trasformare frutta e verdura in **fiori, foglie e animali, creando decorazioni raffinate che impreziosiscono e valorizzano buffet e tavoli**, utilizzando solo lo stiletto Thailandese, un piccolo coltello con lama flessibile e appuntita.

Il corso ha coinvolto i ragazzi delle classi 3-4-5, indirizzo alberghiero. Entusiasmo ed interesse hanno coinvolto i ragazzi che hanno partecipato, mettendosi alla prova nella creazione di fantasiose decorazioni, sotto la guida esperta di Iammarino.

This entry was posted on Friday, May 22nd, 2015 at 11:05 am 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.