

San Benedetto del Tronto. La Cupola di San Flaviano, per i quindici anni del PortoGrande.

Gli studenti del corso di "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali" dell'Istituto Alberghiero "Crocetti" di Giulianova realizzano, il 4 dicembre, il dolce che hanno brevettato.



San Flaviano

SAN BENEDETTO DEL TRONTO - **Sabato 3 dicembre**, in occasione del quindicesimo anniversario del Centro Commerciale PortoGrande di San Benedetto del Tronto, a partire dalle ore 16,00 è in programma lo show di **Leonardo Fiaschi**, uno dei protagonisti di "Tale e Quale Show" di Rai1, seguito dal taglio della torta.

Domenica **4 dicembre**, dalle ore 16.00, i visitatori del Centro Commerciale potranno degustare un dolce veramente unico: la **Cupola di San Flaviano**.

Si tratta di un dolce da forno bagnato, con una copertura di cioccolato al latte e una griglia di cioccolato fondente che è stato **ideato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Crocetti" di Giulianova**, che lo completeranno appositamente all'interno della galleria del Centro.

*Il dolce - ha ricordato il professor **Dario Tinari**, docente di Pasticceria al "Crocetti" - ricorda la Cupola di San Flaviano, il Duomo di Giulianova. Lo abbiamo inventato a scuola nell'ambito di un progetto per gli alunni diversamente abili. Il progetto prevede che il dolce, già brevettato, sia presto realizzato in un piccolo laboratorio proprio dai ragazzi, packaging compreso.*

La Cupola di San Flaviano viene lasciata 24 ore fuori dal forno e poi immersa in una soluzione di Ratafia, liquore a base di amarene e Montepulciano d'Abruzzo: successivamente, viene glassata con cioccolato.

L'Istituto Alberghiero "Crocetti" è in continua evoluzione; al Centro Commerciale PortoGrande saranno presenti, sabato e domenica, gli studenti del terzo e quarto anno del corso di "Pasticceria", che l'istituto aprì, tra i primi in Italia, sette anni fa: dal prossimo anno, è prevista anche l'apertura del corso in "arte bianca e panificazione".