

Vai all'articolo originale

Link: <https://www.ladigetto.it/rubriche/una-finestra-su-rovereto/132619-lions-club-rovereto-host-conviviale-all%E2%80%99istituto-alberghiero-di-rovereto.html>

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Bontadi
ANTICA TORREFAZIONE D'ITALIA
1790

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

Farmacie di turno TN

Home | Rubriche | Una finestra su Rovereto | **Lions Club** Rovereto Host: Conviviale all'Istituto Alberghiero

Lions Club Rovereto Host: Conviviale all'Istituto Alberghiero

06/04/2023

Laura La Micela ha proposto ai propri Soci una riuscitissima Conviviale di Pasqua presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto



Il **Lions Club** Rovereto Host, presieduto da Laura La Micela, ha proposto ai propri Soci e ospiti una bella e riuscitissima Conviviale di Pasqua presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto.

Due erano i motivi che hanno ispirato il Club per questa serata. Innanzitutto il piacere e la precisa volontà di rendere omaggio e di apprezzare il valore di questo Istituto, che da parecchi anni prepara ad altissimo livello centinaia dei nostri giovani. Una scuola che accoglie ragazze e ragazzi del Trentino, come pure da fuori regione, a conferma del livello professionale offerto e ampiamente riconosciuto. Due le squadre all'opera: una di cucina, che ha preparato un ottimo menù, e un'altra di sala, che ha servito i piatti e le bevande alle oltre 60 persone presenti.

Il direttore Carmine Lopardo e i suoi più stretti validi collaboratori hanno accolto gli ospiti nell'ampia sala da pranzo dell'Istituto, allestita con estrema dovizia ed eleganza.

La cena è stata molto originale: aperta da un soffice di zucca e asparagi verdi servito con insalatine novelle condite al dressing di lamponi, ricotta, hummus di barbabietole e creckers al farro, il tutto abbinato ad un fresco Muller Thurgau – Trentino Superiore. È seguita una pasta fresca all'uovo con fonduta belga, brounoise di verdure e salsa al Casolet, accompagnata da un Lorè Trentino DOC. Quindi, rollè di coniglio con noci, intingolo, julienne di verdure croccanti e polenta di Storo, accoppiato ad un Lagrein Trentino Superiore.



✉ Invia ad un amico
🖨 Versione stampabile
📄 Versione solo testo

Farmacie di turno BZ



Meteo Alto Adige

VIVAI BRUGNA
Verde da vivere

PIANTE ORNAMENTALI E DA FRUTTA
REALIZZAZIONE E CURA
GIARDINI E TERRAZZE

Film a Bolzano

LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.

tandem PUBBLICITÀ
www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

Meteo Trentino

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI TRENTINE

Stasera in TV

WINPIX.it

Stampa digitale on-line

Film in Trentino

CENTRO SERVIZI CULTURALI



Il dolce proposto è stata una frolla di mandorle con gelatina di albicocche e arance e mousse alla nocciola, gustata con un bicchiere di Rena Trentino Superiore vendemmia tardiva. Un ottimo caffè ha chiuso in bellezza la squisita conviviale.

L'altro motivo della serata era evidentemente quello dello scambio degli auguri per l'imminente Pasqua tra tutti i Soci. La Presidente La Micela ha ringraziato per la sempre folta partecipazione alle iniziative proposte dal Club nel corso di questa sua annata lionistica. Ha preannunciato il **Lions Day**, che si svolgerà il prossimo sabato 15 aprile nel piazzale dell'Urban City in Corso Rosmini.

Dalle ore 9 del mattino alle ore 18 decine e decine di Soci dei **Lions Club** di tutta la Provincia di Trento metteranno in mostra e spiegheranno i vari service che l'Associazione, che ricordiamo essere la più grande realtà di servizio operante al mondo, propone e sostiene nella nostra comunità, come pure a livello nazionale e internazionale.

In conclusione di serata, molti sono stati gli applausi e i sorrisi dedicati ai bravi alunni dell'Istituto, ad ognuno dei quali è stato consegnato con amicizia, ammirazione e gratitudine un colorato e gustoso uovo di Pasqua.

Paolo Farinati



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

-  **PARLIAMONE**
di Nadia Clementi
-  **MUSICA E SPETTACOLI**
di Sandra Matuella
-  **PSICHE E DINTORNI**
di Giuseppe Maiolo
-  **DA UNA FOTO UNA STORIA**
di Maurizio Panizza
-  **LETTERATURA DI GENERE**
di Luciana Grillo
-  **SCENARI**
di Daniele Bonancin
-  **IL VENERDI DI FRANCA MERZ**
di Franca Merz
-  **DIALETTO E TRADIZIONE**
di Cornelio Galas
-  **ORTO E GIARDINO**
di Davide Brugna
-  **GOURMET**
di Giuseppe Casagrande
-  **ALLA RICERCA DEL GUSTO**
di Alla ricerca
-  **PRESENTA HIER** **CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**
di Guido de Mozzi
-  **CARTOLINE**
di Bruno Lucchi
-  **L'AUTONOMIA IERI E OGGI**
di Mauro Marcantoni
-  **UNA FINESTRA SU ROVERETO**
di Paolo Farinati
-  **I MIEI CAMMINI**
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare una necrologia su L'Adigetto.it



 L'Adigetto.it
6166 follower

Adigetto.it
giornale online del Trentino Alto Adige

[Segui la Pagina](#)

CULTURALI SANTA CHIARA

One site. All jobs

LAVORO TRENTINO ALTO ADIGE

jooble

Ristoranti

Ristorante **BORGO NUOVO** Trento

0461 261 1375



MAS DELLA FAM



Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image: 

Code:



Stampa online

il nuovo Trentino

