

## All'Alberghiero "De Cecco" di Pescara premiati gli allievi finalisti del contest "Tartufiamo"

20 Dicembre 2023



PESCARA - L'Open day all'Istituto Alberghiero "Filippo de Cecco" di Pescara è stata l'occasione per premiare i sei allievi finalisti, tra cui i due vincitori, che nei giorni scorsi si sono aggiudicati la competizione enogastronomica 'TartuFiamo' alla Fiera dei tartufi d'Abruzzo all'Aquila, **Simone Mincone, Giada Rotini, Aurora De Angelis, Stella Pasetti, Diego Bello Berroteran e Angelo Labuti**, che hanno proposto ricette originali elaborate con il supporto del docente chef **Amedeo Prognoli**.

"L'Open Day - Dolci Natalizi" ha visto la partecipazione di decine e decine di famiglie con i propri ragazzi, un momento di apertura importante al territorio che rispecchia lo spirito

stesso di una scuola collaborativa e propositiva”, ha detto la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**.

“Quello che colpisce entrando nell’Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco – hanno sottolineato il sindaco **Carlo Masci** e il presidente del Consiglio regionale **Lorenzo Sospiri** – sono i sorrisi dei ragazzi che operano nella scuola, e sono i sorrisi di giovani donne e uomini consapevoli di frequentare un Istituto che sta plasmando il loro futuro, che li sta preparando in modo completo al mondo del lavoro, studenti consapevoli che, conseguita la maturità, troveranno subito una occupazione perché hanno imparato non solo un mestiere, ma un’arte, quella dell’enogastronomia, dell’accoglienza e della ricettività, che sono i volani dell’economia abruzzese. Tanti i progetti che, come Istituzioni, abbiamo portato a termine con l’Alberghiero, tanti gli obiettivi che ancora dovremo cogliere nell’interesse del territorio stesso che oggi deve puntare sulla qualità”.

Sono anche stati consegnati attestati di merito ad opera di **Antonio Mariano** e **Gabriella Lentilucci**, dell’Anppe, agli studenti dell’indirizzo Accoglienza Turistica per l’impegno organizzativo profuso nelle attività promosse dalla polizia penitenziaria.

Infine riconoscimento alla studentessa **Priscilla Afensou**, che ha vinto l’ottavo Concorso Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri d’Abruzzo con il piatto ‘Baccalà – Royal Greenland – in olio cottura, e in marinata di agrumi con ortaggi del Fucino e panipuri’. Priscilla parteciperà il prossimo 18 febbraio alla finale nazionale dei Campionati della cucina italiana promossi dalla Federazione Italiana Cuochi, in rappresentanza dei 7 Istituti Alberghieri dell’Abruzzo.

“L’Open Day è stata l’occasione per presentare a famiglie, studenti e ospiti le modernissime strumentazioni di recente acquisizione – ha spiegato la dirigente Di Pietro – volte a digitalizzare, potenziare e innovare in un’ottica sostenibile, ecologica e green i Laboratori di Cucina e Sala. Inoltre abbiamo illustrato il cablaggio strutturato in tutti gli edifici dell’Istituto, spazi didattici quali aule e laboratori, e spazi amministrativi, e la ulteriore dotazione di monitor digitali, interattivi, touch screen per la didattica innovativa. Oltre a presentare gli indirizzi di studio e i corsi extracurricolari di potenziamento dell’offerta formativa, abbiamo voluto far toccare con mano il clima e la nostra visione di Scuola, un clima accogliente, positivo, nell’ottica del benessere per tutte le componenti della Scuola. L’obiettivo è stato quello di mostrare l’alto valore della formazione alberghiera e turistica che attraverso la costante integrazione tra discipline teoriche e laboratoriali e attraverso i numerosi stage nel settore ricettivo ed enogastronomico permette agli studenti di sviluppare tecniche e conoscenze volte alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici e identitari. Abbiamo coinvolto attivamente tutti i partner che contribuiscono, attraverso progetti condivisi, alla qualità della nostra formazione e che sono stati presenti in spazi dedicati,

proprio perché l'evento nasce dalla sinergia tra sistema scolastico e mondo della Produzione e delle Istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la crescita umana delle nuove generazioni".

Presenti all'evento l'Ufficio Scolastico provinciale con **Daniela Puglisi** e **Tiziana Venditti**, il direttore dell'Ufficio Scolastico regionale Marche **Donatella D'Amico**, il presidente del Tribunale Ecclesiastico Interregionale don **Antonio De Grandis**, l'Unione Cuochi Abruzzo con il presidente **Lorenzo Pace** e l'Associazione Cuochi Pescara con presidente **Carlo Auriti**, Abi Professional Abruzzo e Molise con **Massimo Urru**, Amira con il referente regionale **Alvaro Fantini**, l'Accademia della Cucina delegazione Pescara Aternum con il delegato **Giuseppe Di Giovacchino**, il Sodalizio Lady Chef, I Gelatieri Italiani con **Eduardo Miscia**, Consorzio Olio Dop Aprutino Pescara con il presidente **Silvano Ferri**, le Donne del Vino con la coordinatrice **Martina Danelli**, le Cantine Abruzzesi, i Sommelier del Caffè, Ancri con la presidente **Anna Maria Di Rita**, Codici con il presidente regionale **Gianni D'Andrea**, la Lilt con il presidente **Marco Lombardo**, l'Anppe con il presidente **Antonio Mariano**, la direttrice della casa circondariale Pescara **Armanda Rossi**, gli assessori comunali **Adelchi Sulpizio** e **Luigi Albore Mascia** con il direttore del Museo delle Genti d'Abruzzo **Letizia Lizza**, imprenditori enogastronomici, Protezione Civile Volontari senza Frontiere, il presidente del Consiglio d'Istituto **Antonio Valiante** in rappresentanza delle famiglie e i rappresentanti degli studenti al Consiglio di Istituto, le docenti **Claudia De Bonis** e **Rossella Cioppi** che hanno coordinato l'Open Day, e il primo studente dell'Istituto Alberghiero, l'imprenditore **Gianfranco Falcone**.