

ENOGASTRONOMIA, ECCO I MIGLIORI ALLIEVI SCELTI DA HEINZ BECK

22 Maggio 2017

di Redazione



PESCARA – È **Alessandro Di Girolamo** dell'Ipsart "E.V.Cappello" di Piedimonte Matese (Caserta), il vincitore della seconda edizione del concorso "Miglior allievo di Enogastronomia-Cucina" organizzato da AssoAPI- Formazione.

Alessandro ha conquistato la giuria presieduta dallo chef stellato **Heinz Beck**, con un piatto ricercato: baccalà in manto di neve su crema di piselli e tartufo scorzone d'Abruzzo. Per lui una borsa di studio del valore di 500 euro e la partecipazione al corso professionale di cucina

di AssoAPI tenuto dallo chef **Mirko Balzano**.

Il secondo posto, invece, è stato riservato a **Vittorio Verzola** dell'Istituto d'istruzione superiore Salvemini di Fasano (Brindisi) che ha presentato un piatto di agnello tradizionale in oliocottura, erbe e fiori di campo, salsa al caciocavallo abruzzese e a pochi punti di distanza, il romano **Gianmarco De Silva**, dell'Istituto Domizia Lucilla di Roma con il piatto di baccalà in oliocottura con vellutata di carciofi, polvere di capperi e buccia di limone candita.

Un momento di confronto, crescita e allegria, che ha visto coinvolti allievi, cuochi, l'Associazione cuochi Teramo, Slow Food ed i giornalisti, riuniti all'Istituto Di Poppa-Rozzi di Teramo, per incontrare lo chef Heinz Beck, presidente di giuria, ma soprattutto per sostenere l'obiettivo di accendere i riflettori su una terra colpita da avvenimenti spiacevoli, ripartendo tutti insieme dal food.

Una giornata ricca di appuntamenti tra cui l'intervento di orientamento al lavoro con Randstad nella persona di **Andrea Migliorati**, l'approfondimento enogastronomico di **Gabriele Ruffini**, Convivium Leader Condotta Val Vibrata Giulianova, Slow Food, e gli show cooking dei docenti AssoAPI e la presentazione della linea dei prodotti di eccellenza irpina, dell'azienda Sodano di Avella (Avellino).

Si conclude così la seconda edizione del concorso, ma gli impegni di AssoAPI non terminano qui. Il prossimo 26 maggio, presso il bar Caprice di **Fabrizio Camplone**, a Pescara, si terrà il coffee art event con la maestra italiana del caffè, **Monica Urrico**.

Terminerà il 25 maggio, il tour di orientamento al lavoro presso gli istituti alberghieri campani, tenuti da **Alessandra Cocchia**, responsabile HR e marketing e **Maria Grazia Guerriero**, responsabile job placement.