

GIOVANI CUOCHI ABRUZZESI SCOPRONO I SEGRETI DELLE COMPETIZIONI CULINARIE

26 Ottobre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA - Proseguono i corsi e le attività dell'Associazione cuochi L'Aquila, punto di riferimento per l'ingresso nel mondo del lavoro dei cuochi del futuro.

Lo scorso giovedì l'Istituto alberghiero "Edmondo De Panfilis" di Roccaraso ha ospitato il corso "La cucina fredda nelle competizioni culinarie", condotto dal Campania Team Urcc (Unione regionale cuochi Campania), una squadra composta da 14 chef di livello nazionale creata per portare i sapori campani ai livelli più alti delle competizioni di cucina nazionali e mondiali.

Il corso, aperto agli alunni dell'istituto accompagnati dalla preside **Cinzia D'Altorio** e agli associati dell'Associazione cuochi, ha offerto ai partecipanti una panoramica tout court sul mondo delle competizioni culinarie.

Tra gli argomenti trattati, come funziona un concorso e qual è il metodo per prepararsi al meglio, il comportamento dei giudici durante la competizione e l'importanza di non sprecare il cibo, un aspetto che viene spesso trascurato soprattutto in occasione di fiere e manifestazioni.

La collaborazione con il Campania Team ha avuto anche lo scopo di stimolare i ragazzi e gli associati con l'obiettivo di comporre un team abruzzese che possa competere a livello nazionale e internazionale.

A questo proposito, sono stati predisposti per i ragazzi dell'Istituto Alberghiero degli stage formativi presso le aziende dei singoli componenti del team.

Il programma offerto dall'Aic prevede altri due incontri: una cena di beneficenza e un corso di panificazione (date ancora da definire), prima di ripartire a gennaio con i tesseramenti per la nuova stagione di corsi. *(a.d.m.)*