

MAITRES E SOMMELIER, ALL'ALBERGHIERO DI TERAMO IL PRIMO CONCORSO "GIOVANI EMERGENTI"

24 Aprile 2018



TERAMO - È iniziata all'insegna di un'altra competizione, a carattere interregionale, la settimana all'Istituto "Di Poppa-Rozzi" di Teramo. Nel corso della giornata di ieri la sede dell'alberghiero ha ospitato la prima edizione del concorso interregionale "Giovani Emergenti", promosso dall'Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi (Amira), sezione Abruzzo e Molise. La gara aveva l'obiettivo di valorizzare la figura del maître-sommelier attraverso la preparazione di una ricetta eseguita con tecnica di cucina alla lampada, abbinata ad un vino che sposa il piatto. I concorrenti hanno dovuto anche sostenere una prova in lingua inglese davanti alla giuria del concorso.

Hanno partecipato gli studenti degli istituti alberghieri "Marchitelli" di Villa Santa Maria, "De

Panfilis-Di Rocco" di Roccaraso, "Da Vinci" dell'Aquila, "De Cecco" di Pescara, "Crocetti-Cerulli" di Giulianova e l'Istituto "Ranieri Antonelli Costaggini" di Rieti.

Si sono esibite anche tre studentesse del quinto anno dei servizi di Sala e Vendita del Di Poppa (fuori concorso): **Claudia Faizza, Maruska Candeloro e Roberta Piersanti**, che hanno partecipato al Concorso nazionale "Le donne nell'arte del flambè" a Grado.

La prima edizione del Concorso itinerante, che si terrà nelle successive edizioni in altri istituti alberghieri regionali ed extraregionali, è stata coordinata dal docente **Gianni Calandrini** insieme al fiduciario Amira, **Alvaro Fantini**, e ai componenti dell'associazione **Gianni Ferri, Roberto Sterlicchi e Pasquale Gargano**.

"Ospitiamo la prima edizione di un concorso interregionale di assoluto interesse grazie alla collaborazione dell'associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi - dice in una nota la dirigente scolastica **Caterina Provviero** -, un'iniziativa che rivisita la classica cucina di sala ma soprattutto rappresenta un'importante occasione di formazione e qualificazione professionale per i nostri allievi".

Al termine della giornata sono stati consegnati trofei ai primi tre team classificati: Ipssar "De Cecco" di Pescara (1° classificato), Ipssar "Marchitelli" di Villa Santa Maria (2° classificato) e istituto "Crocetti-Cerulli" di Giulianova (3° classificato).

Riconoscimenti a tutte le scuole partecipanti gentilmente offerti da Bim Teramo, Satén Caffè, Caffè D'Avignon, Café des Artistes, pasticceria "Donna Gina", risto-service "Le Arcate", Bar Panetta by Mirko di Montorio, agenzia Travel Buy e Mana Service di Roseto, dall'azienda agricola "Dal montanaro" di Villa Camera di Sant'Onofrio di Campli e dall'azienda agricola Biagi, che ha omaggiato la scuola dei suoi vini in abbinamento al menù del lunch.