

SARAL FOOD, STUDENTI DELL'ALBERGHIERO PRODIGI ALLA GARA DI CAFFETTERIA

13 Marzo 2019

di Redazione



PESCARA – Sono otto gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Filippo De Cecco" di Pescara, del terzo e quarto anno, che si sono aggiudicati i primi premi al contest "Barista Skills" presso lo stand Universal Caffè e alla gara di caffetteria e di cocktail a base di espresso, durante la 28esima edizione del Saral Food, la grande fiera dedicata all'alimentazione che si conclude oggi presso il Polo fieristico di via Tirino.

Il primo premio nella gara di Caffetteria è andato a **Sara Terrieri** e **Alessia Pinna**, della

classe terza Sezione B indirizzo Sala e Vendita; il secondo premio a **Marco Ruggieri** e **Lorenzo Santoro**, classe terza sezione B indirizzo Sala e Vendita. Nella competizione di Latte Art il secondo premio è stato assegnato a **Maria Ronca** e **Federica Mosca** della classe quarta sezione A indirizzo Sala e Vendita; il primo premio ad **Anna Evangelista** e **Giandomenico Palmieri** rispettivamente delle classi quarta sezione A e C, indirizzo Sala e Vendita.

“Dinanzi a un pubblico di esperti e di visitatori, i nostri ragazzi, sotto la guida del professore di Sala **Alessandro Perrone**, hanno messo in mostra tutta la loro creatività e inventiva, dando un nuovo look a bevande a base di caffè, senza però snaturarne sapore e aroma – afferma in una nota la dirigente scolastica Alessandra Di Pietro – . Un esempio di quella maestria che viene insegnata nel nostro Istituto impegnato ogni giorno nella formazione di autentici professionisti”.

“Quest’anno l’Istituto Alberghiero ‘De Cecco’ è stato protagonista, attraverso varie forme di collaborazione, del Saral Food, la più grande fiera agroalimentare e delle attrezzature turistico-alberghiere del centrosud Italia, organizzata da Fiere Service, un vero evento che riunisce le eccellenze del settore – aggiunge – . I nostri studenti sono stati impegnati in Scuole in fiera, ovvero gli allievi di Accoglienza turistica hanno guidato per tre giorni gli studenti degli Istituti delle diverse regioni Italiane in visita, alla scoperta del Saral”.

“I ragazzi hanno organizzato dei percorsi enogastronomici all’interno dei padiglioni e hanno curato la partecipazione a corsi ed eventi che le aziende presenti hanno realizzato nei diversi stand. Per due giorni, i ragazzi degli indirizzi Sala e Vendita sono poi stati i protagonisti assoluti di Competizioni e contest partecipando al contest Barista Skills e alla gara di caffetteria proponendo cocktail a base di espresso nello stand dell’Universal Caffè di **Natascia Camiscia** con **Alessio Bernardo**, anche lui trainer di formazione dell’Universal Caffè”.

“I nostri studenti di Cucina, Sala e Accoglienza Turistica – conclude la dirigente Di Pietro – stanno anche lavorando presso lo stand Gegel, dove abbiamo la presenza dell’amministratore delegato Silvia D’Alessandro, in un progetto di alternanza scuola-lavoro, ovvero i nostri ragazzi hanno collaborato per tre giorni alla realizzazione di un calendario ricco di appuntamenti tutti incentrati sul mondo del food, attraverso show cooking coreografici, a metà strada tra arte gastronomica e business, un’occasione che ha permesso loro di svelare i segreti e le opportunità di produzione delle materie prime, con una sperimentazione laboratoriale interna dei prodotti”.