

SFUMATURE E ODORI DELL'EXTRAVERGINE APRUTINO-PESCARESE AL GRAN GALÀ DELL'ORO VERDE ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA

3 Dicembre 2019



L'AQUILA - L'oro verde d'Abruzzo, l'olio extravergine d'oliva, raccontato attraverso 22 aziende del Consorzio Aprutino-Pescarese, per imparare a conoscerne sfumature e odori, apprezzandone sapori e gusti, colori e varietà, e soprattutto scoprendone le qualità e le caratteristiche più autentiche.

È il Gran Galà dell'Oro Verde organizzato dall'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" di Pescara, che ha scelto una delle materie prime più pregiate e preziose del territorio e della dieta mediterranea come protagonista del primo Open Day della scuola, un'occasione unica per valorizzare un alimento che è anche uno straordinario strumento di marketing territoriale e di turismo gastronomico.

Negli spazi dell'Officina del Gusto, in via dei Sabini, venerdì scorso 22 aziende in vetrina, la

presenza di **Silvano Ferri** presidente del Consorzio dell'Olio Dop Aprutino Pescara, del sindaco di Pescara **Carlo Masci** con il vice sindaco **Gianni Santilli** e l'assessore **Adelchi Sulpizio**, il vice presidente del Consiglio regionale **Domenico Pettinari**, il questore **Francesco Misiti**, **Daniela Puglisi** in rappresentanza dell'Ufficio scolastico provinciale, il referente regionale per lo sport **Antonello Passacantando**, il direttore **Carlo Petracca** e le dirigenti scolastiche **Teresa Ascione** e **Roberta Martorella**, il presidente della Fondazione PescarAbruzzo **Nicoletta Di Gregorio**, il presidente dell'Associazione DiversUguali **Gianna Camplone**, il presidente dell'Ancrì **Anna Maria Di Rita**, il presidente dell'Associazione Polizia **Mario Cutracci**, il presidente dell'Anppe **Valentino Di Bartolomeo**, il presidente della Lilt Abruzzo **Marco Lombardo**, il professor **Angelo Cicchelli** in rappresentanza dell'Ateneo d'Annunzio, i rappresentanti della Fidapa, del Lions e del Rotary, l'esperto in materia di olio **Marino Giorgetti**, il reporter e fotografo **Marco Lussoso**, autore del volume e della mostra "Olio! L'Oro d'Abruzzo", allestita al primo piano dell'Officina, i rappresentanti della Camera di Commercio Pescara-Chieti **Tosca Chersich** e **Paolo Di Lullo**, che hanno accompagnato una delegazione di 21 operatori turistici, la docente **Rossella Cioppi**, curatrice dell'evento, e alla presenza delle decine di Associazioni che ogni anno collaborano con l'Istituto Alberghiero.

"Il Gran Galà dell'Oro Verde - dice in una nota la dirigente scolastica Alessandra Di Pietro - è stato un evento organizzato con la Camera di Commercio Chieti-Pescara, il Consorzio Dop Aprutino Pescara, le Città dell'Olio, la Conpait e l'AssiPan. E ha saputo istituire una profonda sinergia tra sistema della formazione, mondo della Produzione agroalimentare e Istituzioni che condividono obiettivi e strategie comuni: promuovere, attraverso la valorizzazione di un prodotto tipico e identitario, la cultura gastronomica del nostro territorio e nello stesso tempo veicolare, attraverso itinerari legati all'olio, la conoscenza dei luoghi, dei paesaggi, dell'arte".

"E il Gran Galà è stato anche l'occasione per il nostro primo Open Day rivolto a famiglie e studenti per far conoscere e toccare con mano la professionalità e la ricchezza dei percorsi formativi della nostra scuola, la bellezza e la versatilità dell'olio, dunque di una materia prima fondamentale e di assoluta eccellenza, il tutto anche attraverso la splendida mostra fotografica del reporter e fotografo Marco Lussoso".

Ed è stata proprio l'inaugurazione della mostra fotografica, 44 tavole di pure emozioni in bianco e nero, ad aprire l'evento, proseguito con la presentazione del percorso formativo 'Il futuro in un filo d'olio, curato dalla docente Cioppi, per poi lasciare spazio alle aziende produttrici e agli assaggi d'olio con Marino Giorgetti e Silvano Ferri.

L'evento si è chiuso con la degustazione dei piatti della tradizione, rivisitati in chiave creativa

dai docenti chef **Enza Liberati** e **Roberto Cirone**, e presentati in sala con la supervisione del professor **Vincenzo Gambino**, piatti preparati dagli studenti con l'utilizzo dell'olio nuovo, dunque dalle classiche bruschette alla pizza di rantinje, dalla pasta alla trappetara per chiudere con le ferratelle abruzzesi all'olio e ai classici cagionetti fritti con marmellata d'uva, di castagne o al cioccolato.

L'Open Day, con l'illustrazione dell'Istituto, la descrizione degli indirizzi e la visita dei Laboratori, è stato coordinato dalla docente **Vittoria Bucci**.

LE FOTO





















