

A SCUOLA SENZA GLUTINE: A STUDENTI "DE CECCO" PESCARA PRIMO PREMIO

29 Aprile 2017

di Redazione



PESCARA – Sono gli studenti **Simone Di Gravio** e **Pietro Ciampoli**, della classe VC indirizzo Enogastronomia, e **Giulia Addario**, della classe VC indirizzo Sala e vendita dell'Alberghiero "De Cecco" di Pescara, i vincitori del primo premio nel concorso interregionale "A scuola senza glutine, i dolci in forno", con il dolce Cappuccetto Rosso, ispirato all'omonima favola.

Ad assistere i ragazzi sono stati il docente **Amedeo Prognoli** e l'assistente tecnico **Maddalena Passeri**, e il risultato ottenuto – si legge in una nota della scuola – testimonia

per l'ennesima volta l'elevata professionalità che puntiamo a dare ai nostri studenti, pensando anche alle esigenze più attuali dettate dall'alimentazione sana e vicina a necessità nutrizionali più specifiche.

Soddisfatta la ha dirigente **Alessandra Di Pietro** ufficializzando il risultato ottenuto dai suoi studenti e dall'Istituto.

"I concorsi – ha spiegato – rappresentano, oltre che un'opportunità di incontro e di confronto per gli studenti, anche l'occasione per verificare la personale capacità di coniugare la formazione acquisita in laboratorio con lo spirito di iniziativa e la creatività individuale. Nello stesso tempo sono uno strumento importante di valorizzazione del merito e delle eccellenze. I nostri ragazzi hanno partecipato al Concorso che si è svolto presso l'Istituto superiore Di Poppa Rozzi di Teramo, confrontandosi con studenti provenienti dalle scuole di Abruzzo, Marche e Molise, peraltro mettendosi in gioco su un tema nutrizionale, ovvero la cucina senza glutine, molto delicato, che richiede conoscenza, competenza e maestria. E l'essersi aggiudicati il primo premio è un riconoscimento per tutto il nostro Istituto".

Il dolce proposto, Cappuccetto Rosso, si ispira alla mitica favola ed è composto da mascarpone, purea di fragole, croccantino di riso soffiato su una base di pasta frolla al grano saraceno e ricoperto di glassa rossa al cioccolato bianco, affiancato da spugne di cacao e lime sciropato.

Con la presentazione del dolce, i ragazzi hanno dovuto indicare alla giuria, oltre agli ingredienti, anche i valori nutrizionali; inoltre, per affiancare il dessert, la studentessa Giulia Addario ha creato un cocktail originale, "Lady Bond", con centrifugato di fragola, succo di lime, Martini extra dry e Aurum.

Anche in questo caso la scelta degli ingredienti non è stata lasciata al caso: ci si è infatti proposti di mantenere un basso livello alcolico, quindi anche poche calorie, inserendo l'Aurum come forte richiamo al territorio pescarese.

A favorire la vittoria del piatto e del cocktail degli studenti dell'Ipssar De Cecco sono state proprio le caratteristiche di originalità e la stessa filosofia.

"Partecipare a un concorso – ha commentato Pietro Ciampoli – significa soprattutto correre con i miei compagni di squadra e se, come in questo caso, si vince, l'entusiasmo è alle stelle, come pure il desiderio di ricominciare subito a reinventare nuovi piatti".

"È stata una bella esperienza – ha aggiunto Simone Di Gravio – nella quale è emerso

chiaramente il rapporto stretto che ci dev'essere tra il prodotto e la sua presentazione non solo estetica, ma anche espositiva, a testimonianza di quanto sia poliedrica la figura dello chef".

"La finalità del concorso - ha proseguito il docente Amedeo Prognoli - ha un alto valore formativo: proporre ricette dolciarie attraenti e sane, che sappiano coniugare il gusto e la qualità salutistica, che rispondano a esigenze di benessere psicofisico e che possano essere tranquillamente consumate anche da chi ha un'intolleranza al glutine con conseguente necessità di specifiche diete".

Agli studenti sono arrivati anche i complimenti di **Federico Anzellotti**, giurato del concorso e presidente della Conpait, Confederazione Italiana Pasticceri, e Maestro dell'arte dolciaria, pluripremiato a livello internazionale: "Sottolineo l'eleganza del dolce, l'armoniosità gustativa e la precisione della stesura del ricettario".