

DAI BRODETTI DELL'ADRIATICO AI COCKTAIL, EN PLEIN DEGLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO "DE CECCO" AI CONCORSI

18 Aprile 2018

di Redazione



PESCARA – Lo studente **Daniele Ricordi** vincitore del contest nazionale “Tuttiaifornelli” della Bosch Italia; tre studenti, **Lorenzo Martinelli**, **Luca Tetamo** e **Lorenzo Palmarella** destinatari del premio per il “Miglior abbinamento cibo-vino” al Concorso Interregionale sui Brodetti dell’Adriatico; e la giovanissima **Simona Di Michele** seconda classificata nel Concorso “Un cocktail per Amico”.

✖ Sono questi i risultati ottenuti dai ragazzi dell’Istituto Alberghiero Ipssar “De Cecco” di Pescara protagonisti dei concorsi enogastronomici che animano la primavera abruzzese, “risultati importanti che testimoniano l’impegno, il lavoro, la preparazione, la professionalità

di giovani che sono pronti per affrontare anche la competizione dei propri colleghi al di fuori dalle mura scolastiche” dice la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro** che oggi ha ricevuto i ragazzi “reduci” dalle ultime gare che si sono svolte in Abruzzo.

✖ “Crediamo fortemente nell’importanza di partecipare ai Concorsi per garantire ai nostri studenti una preparazione completa – aggiunge la Di Pietro in una nota -, si tratta di occasioni preziose in cui i ragazzi si mettono in gioco facendo emergere il proprio spirito di iniziativa, la creatività, la fantasia, in cui dimostrano di saper lavorare in team, e le proprie capacità di organizzazione e di coordinamento del gruppo di lavoro. Senza dimenticare che il Concorso rappresenta anche un momento di confronto e di dialogo con i ragazzi di altri Istituti, un momento in cui verificare le proprie diverse esperienze didattiche e laboratoriali, dunque un momento importante di relazione e comunicazione. Ed è una grande soddisfazione vedere i nostri ragazzi salire sul podio e veder premiati i propri sforzi”.

Simona Di Michele, studentessa dell’Ipssar, si è classificata al secondo posto nel concorso “Un Cocktail per amico” che si è svolto a L’Aquila presso l’Istituto superiore “Colecchi”.

Ad accompagnare la sua preparazione è stato il professor **Vincenzo Gambino** che ha seguito tutte le prove di Sala. Tre invece gli studenti premiati per la ricetta del ‘Brodetto innovativo con una vela di gambero’ preparato per il concorso sui brodetti dell’Adriatico svoltosi a Giulianova, accompagnati dal professor **Amedeo Prognoli**.

✖ “Obiettivo del concorso – spiega il professor Prognoli – era quello di mostrare il brodetto tradizionale e contestualmente la versione reinterpretata dai partecipanti con la prerogativa di mantenere salde le radici con la propria tradizione, valorizzare le risorse del territorio seguendo la stagionalità dei prodotti e con lo sguardo rivolto alla consapevole innovazione del gusto. Presenti gli studenti di tutte le città portuali che si affacciano sull’Adriatico, da Termoli a Chioggia. E l’Istituto Alberghiero ‘De Cecco’ si è visto tributare il Premio per il ‘Miglior abbinamento cibo-vino’”.

I tre studenti vincitori sono Lorenzo Martinelli della classe III Enogastronomia, sezione G; Luca Tetamo, classe V Enogastronomia sezione G; Lorenzo Palmarella, classe V indirizzo Sala sezione A. A chiudere la kermesse sono stati gli studenti che hanno partecipato al contest nazionale-gara creativa #tuttiaifornelli realizzato da “Allenarsi per il Futuro” e Bosch Italia, nell’ambito del progetto di orientamento professionale dei giovani che ha visto l’Alberghiero di Pescara selezionato in rappresentanza delle scuole del centro-sud Italia.

I vincitori del concorso fotografico parteciperanno sabato prossimo, 21 aprile, al Salore Eurocucina 2018 a Milano e avranno un incontro formativo con la chef **Rosanna Marziale**. Il

vincitore è stato lo studente **Daniele Ricordi**, e riconoscimenti sono andati anche alle studentesse **Alessia Fiorindi** e **Alessandra Partenza**, tutti della classe V Enogastronomia sezione I.