



HEINZ BECK A TERAMO PER CONCORSO MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTO ALBERGHIERO

3 Maggio 2017 

TERAMO – Lo chef **Heinz Beck**, 3 stelle Michelin, tra i più importanti riferimenti al mondo per l'alta cucina, arriva a Teramo per rilanciare il territorio e promuovere l'enogastronomia locale.

Ripartire dal food, con questa premessa prenderà il via la seconda edizione del concorso nazionale “Miglior Allievo di Enogastronomia – Cucina” organizzato da AssoAPI Divisione Formazione, prima scuola italiana di formazione in e-learning dedicata al mondo del food, in collaborazione con Randstad.

La sfida si terrà il 19 maggio 2017 tra i fornelli dell'istituto alberghiero “Di Poppa- Rozzi” di Teramo. Nelle cucine della scuola si affronteranno futuri chef e a giudicarli ci sarà una giuria di esperti presieduta dallo chef del ristorante romano, La Pergola, Heinz Beck.

Il vincitore della competizione riceverà un premio di 500 euro più la borsa di studio per seguire gratuitamente il corso di cuoco AssoAPI.

“Non solo un concorso tra i futuri chef, ma un'occasione per rilanciare il territorio ed i prodotti tipici dopo il sisma. I concorrenti, infatti, dovranno utilizzare almeno un prodotto abruzzese nella preparazione del piatto concorrente”, spiega **Antonio Santoro**, responsabile della formazione per AssoAPI.

La scelta della location nasce dalla volontà di premiare un istituto attivo e attento alla formazione dei propri allievi.