

Il timballino dannunziano e altre specialità con allievi e studenti dell'Alberghiero di Pescara a Merano

7 Novembre 2023



MERANO – “L’Istituto Alberghiero Ipssar ‘De Cecco’ di Pescara protagonista per il secondo anno consecutivo della 32esima edizione del Merano Wine Festival 2023, la rassegna internazionale dedicata alle produzioni viti-vinicole e al food. Ben 25 i nostri studenti dell’Indirizzo Sala e Cucina che hanno preso parte a un’avventura didattico-professionale straordinaria dove hanno portato il ‘Timballino dannunziano’, ricetta della tradizione rivisitata in modo originale dai nostri ragazzi, un banco di prova di grandissima rilevanza per i nostri ragazzi che per quattro giorni hanno rappresentato l’eccellenza del nostro territorio sotto il profilo formativo”.

Così la dirigente dell'Istituto Alberghiero Ipssar 'De Cecco' di Pescara **Alessandra Di Pietro** che ha accompagnato i 25 studenti nella missione di Merano.

“I nostri ragazzi stanno partecipando a masterclass, presentazioni di libri e guide e tavole rotonde in una kermesse internazionale che vede protagonista la Regione Abruzzo che per il secondo anno consecutivo, grazie al protocollo d'intesa che l'ente ha sottoscritto con le Camere di Commercio e i Gruppi di azione locale (Gal), ha un proprio spazio ben riconoscibile, caratterizzato quest'anno anche da un ledwall di grandi dimensioni dove scorrono le immagini degli scorci più suggestivi dell'Abruzzo – ha spiegato la dirigente Di Pietro -. L'edizione 2023 della rassegna vede protagonisti venticinque studenti di Cucina e Sala e i docenti di Sala **Vincenzo Ambrosini, Alessandro Cocco, Vincenzo Gambino** e i docenti di Cucina **Roberto Cirone e Massimo Marini**”.

“Per i nostri ragazzi il Merano WineFestival 2023 rappresenta un momento di forte promozione dell'Abruzzo, che esce vincente per la qualità e varietà enologica, le tipicità gastronomiche, le tante bio-diversità, e il modello di sostenibilità della filiera agroalimentare, ma soprattutto è un'esperienza formativa entusiasmante, perché il Winefestival è un enorme Laboratorio che fotografa il meglio della Viticoltura italiana e mondiale e della Cucina e nello stesso tempo guarda al futuro, a prospettive innovative. E ad applaudire i nostri studenti sono stati i 500 ospiti della Cena di Gala, ospitata al Kurhaus, nella quale i ragazzi hanno ideato e cucinato il Timballino Dannunziano, ricetta nata usando ingredienti che creano un connubio tra la cucina marinara e quella contadina”.

I 25 studenti presenti hanno anche presentato due show cooking con degustazioni dal titolo: Chitarrina al pesto di alici a cura del professor Roberto Cirone e della sua brigata di studenti **Diego Erro, Vittorio Rossetti, Edoardo Selleri**; Brodetto di rana pescatrice a cura del professor Massimo Marini e della sua brigata **Alessandra Mieli, Mohamed Sil, Andrea Catalano**.

“Eventi come il Merano Wine Festival – ha aggiunto la dirigente Di Pietro – rappresentano per i nostri ragazzi, futuri aspiranti chef, anche un'opportunità preziosa per instaurare contatti che possono rivelarsi proficui per il loro futuro lavorativo, oltre a testimoniare una progettualità didattica che integra la formazione enogastronomica creando una relazione costante con il mondo del lavoro”.

LE FOTO









