

3 Novembre 2022

PESCARA - "L'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara sarà protagonista per la prima volta in assoluto del Merano Wine Festival 2022, la rassegna mondiale dedicata alle produzioni viti-vinicole e al food in programma a partire da domani, venerdì 4 novembre, e sino all'8 novembre. Dodici i nostri studenti dell'Indirizzo Sala che prenderanno parte a un'avventura didattico-professionale straordinaria e che affiancheranno lo chef stellato **William Zonfa** in occasione della Cena di Gala di domani, che sarà preparata esclusivamente con prodotti tipici abruzzesi. Dunque un banco di prova di grandissima rilevanza per i nostri ragazzi che per quattro giorni rappresenteranno l'eccellenza del nostro territorio sotto il profilo formativo, come competitor, fra l'altro, dei propri colleghi della Campania".

Lo ha detto la dirigente dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara **Alessandra Di Pietro** che accompagnerà i 12 studenti nella missione di Merano.

"Il Merano Wine Festival, giunto alla 31esima edizione, vede per la prima volta anche la partecipazione della Regione Abruzzo - ha sottolineato la dirigente Di Pietro - con l'assessore Imprudente che ha chiesto la presenza del nostro Istituto tra i partner dell'iniziativa, con l'obiettivo di mettere in campo quanto di meglio l'Abruzzo offre sotto ogni punto di vista dell'agroalimentare. Quest'anno la rassegna è dedicata ai temi della sostenibilità, con Tavole rotonde sulle fonti d'acqua, il clima, le wine sustainability, le certificazioni in viticoltura, l'Abruzzo sostenibile, le politiche europee sulla sicurezza alimentare, e la tradizione, all'insegna del green, che è una delle parole d'ordine del nostro Istituto che, nella formazione dei nostri studenti, futuri chef, operatori di Sala, professionisti dell'accoglienza, attribuisce una importanza primaria al tema del rispetto dell'ambiente, della stagionalità dei prodotti, delle tipicità. Quella che prenderà il via domani a Merano, dunque, sarà un'esperienza formativa di grande valore, perché il Wine Fest è un enorme laboratorio che fotografa il meglio non solo della Viticoltura italiana e mondiale ma anche della Cucina, attraverso molteplici iniziative sul tema del gusto, e nel contempo permette di guardare al futuro, alle novità in fieri e alle prospettive di innovazione del mondo della enogastronomia. I nostri studenti collaboreranno alla realizzazione della manifestazione, partecipando a tutti i momenti del ricco programma, ai seminari e tavole rotonde, agli show cooking, supportando le cantine e i produttori, le aziende agroalimentari e la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, lavorando con lo chef Zonfa all'allestimento e al servizio della Cena di Gala. E lo fanno da protagonisti, dal momento che la stessa Regione Abruzzo partecipa per la prima volta in veste istituzionale. Per la nostra scuola gli eventi sono un punto di forza e per questa ragione abbiamo scelto di prendere parte in veste istituzionale a molte iniziative, sia sul territorio sia fuori regione, come nel caso della partecipazione al Sigep e a concorsi nazionali,

consentendo agli studenti di fare esperienze sul campo, ma anche di instaurare contatti che possono utili per il loro futuro lavorativo”.

I 12 studenti dell'Ippisar 'De Cecco' che si occuperanno del servizio di Sala durante la Cena di Gala affiancando lo chef Zonfa sono **Lorenza Bozzella, Gloria Bertolin, Aurora Carella, Nicolò Belisario, Giorgia Setti, Alessia Marchitto, Valeria Setti, Francesca Sangiacomo, Simone Mincone, Francesco Bonanni, Lorenzo D'Ettore e Romeo Papa**. Gli studenti saranno accompagnati da due docenti tutor, il professor **Vincenzo Gambino** e il professor **Alessandro Cocco**.

