

Merano Wine Festival, la cucina marinara dell'Istituto Alberghiero di Pescara

6 Novembre 2023

di **Giorgia Roca**



MERANO - Tra i servizi essenziali e rappresentativi degli Istituti alberghieri al Merano Wine Festival, la cucina è al primo posto.

L'Istituto alberghiero di Pescara, come illustra la dirigente **Alessandra Di Pietro**, ha portato "una brigata composta di 8 allievi con i professori **Roberto Cirone** e **Massimo Marini** con un'attenzione particolare alla cucina marinara".

"Proponiamo dei piatti che sono una sintesi dell'esperienza culinaria contadina della nostra terra e di quella della costa. Abbiamo anche l'obiettivo di costruire delle personalità che siano cittadine del mare, valorizzando i prodotti ittici e promuovendone il consumo a tutela della salute collettiva. Tra le nostre attività extra-curricolari", aggiunge la preside, "c'è il corso di cuochi di bordo, in collaborazione con la Capitaneria di porto e progetti per promuovere specie ittiche e di acqua cultura meno utilizzate con un'attenzione alla tradizione ed elementi

di novità”.

“In questi giorni ho aiutato gli chef e, insieme ai miei professori, abbiamo collaborato molto tutti insieme rimanendo concentrati. Gli show cooking ai quali partecipiamo sono attività interattive molto divertenti che ci permettono di valorizzare la cucina abruzzese; questo festival ci permette di sviluppare la capacità di far squadra nel mondo del lavoro”, aggiunge la studentessa **Alessandra Mieli**.