

“TERAMO IN TAVOLA”, L'ALBERGHIERO DI LORETO VINCE CON FAGIOLI E COTICHE

20 Aprile 2018

di Redazione



TERAMO – Con la rivisitazione di un grande classico della gastronomia teramana, fagioli con le cotiche, l'Istituto d'istruzione "Einstein-Nebbia" di Loreto (Ancona) si è classificato al primo posto del 3° Concorso enogastronomico internazionale "Teramo in Tavola", promosso dall'Istituto alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo in collaborazione con l'associazione culturale "Futura Teramo 5.0".

Al secondo posto la scuola francese "Ecole Hoteliere Du Perigord" di Baulagac premiata per il suo "lapin in porchetta". Terzo classificato l'Ipssar "Francesco De Gennaro" di Vico Equense (Napoli) con la sua estrosa versione di "coniglio imporchettato" (rotolino di coniglio con foglie

di spinacino, scamorza e maialino).

Nel corso della cena di gala promossa dalla scuola assegnati anche riconoscimenti speciali all'Istituto "Panzini" di Senigallia (Ancona) per la sua "stracciatella di indivia" quale miglior ricetta rivisitata e all'Istituto "Federico II" di Enna per la miglior presentazione della ricetta "Un lungo viaggio nella vostra storia" (gnocchi con sinfonia di scamorza e ragù).

Ad aggiudicarsi il 1° trofeo "Fabio Di Carlo", istituito dall'associazione "Futura Teramo 5.0" in memoria del giovane chef di Isola del Gran Sasso prematuramente scomparso, è stato **Simone Martuzzi** dell'Istituto alberghiero "Tonino Guerra" di Cervia (Ravenna) con la ricetta intitolata "Tre giorni dopo Pasqua".

Diplomi e attestati di partecipazione sono stati assegnati a tutte le quindici scuole alberghiere italiane ed estere partecipanti al Concorso.

Durante la due giorni di sfida culinaria tra le scuole, il Di Poppa ha anche ricevuto la visita del console dell'Ecuador a Roma Saúl Andrés Pacurucu, che è rimasto affascinato dalle prelibatezze della gastronomia teramana e che nell'occasione ha manifestato la volontà di stabilire future collaborazioni con l'istituto, e la visita degli alunni della scuola primaria San Giuseppe di Teramo.