

ALBERGHIERO PESCARA: STUDENTI VINCONO CONCORSO DI CUCINA COMBIGURU

18 Dicembre 2019



PESCARA - L'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara si è aggiudicato per la seconda volta consecutiva la competizione CombiGuru Challenge, la più appassionante gara di cucina tra i migliori studenti degli Istituti Alberghieri Italiani ideata dalla UNOX S.p.a.

Al primo posto si sono infatti classificati Sofia Ballarini, della classe quarta indirizzo Enogastronomia Sezione F, e William Santini, classe quarta indirizzo Enogastronomia Sezione D, preparati ed accompagnati dalla professoressa Enza Liberati, vincendo su 254 studenti in gara la dodicesima finale della terza edizione di CombiGuru Challenge, svoltasi a Padova, e registrando il gap massimo tra i vincitori e i secondi classificati, un onore per la nostra scuola che ancora una volta si conferma struttura di eccellenza nella preparazione dei futuri chef testimonial d'Abruzzo.

"I concorsi - ha detto la dirigente dell'Istituto Alessandra Di Pietro - rappresentano, oltre che un'opportunità di incontro, di confronto e di crescita per gli studenti, anche l'occasione per verificare la personale capacità di coniugare la formazione acquisita in laboratorio con lo spirito di iniziativa e la creatività individuale. Nello stesso tempo sono uno strumento importante di valorizzazione del merito e delle eccellenze. In tal senso il CombiGuru Challenge è un'occasione straordinaria, che ha permesso ai nostri studenti di fronteggiare una competizione che ha visto ben 254 finalisti in gara, dunque un evento di portata nazionale, che, per il secondo anno consecutivo, ci ha permesso di far emergere lo straordinario talento e il potenziale che si esprime nel nostro Istituto dove i ragazzi imparano a creare sotto la guida di chef professionisti. E l'essersi aggiudicati il primo premio è un riconoscimento per tutto il nostro Istituto".

Per la terza edizione della competizione il numero delle scuole partecipanti al concorso è passato da 82 a 127 per un totale di 254 finalisti provenienti da tutta Italia.

Le fasi preliminari hanno visto gli studenti scaricare l'App CombiGuru e sfidarsi a colpi di quiz sul mondo della cucina e della pasticceria. Si tratta di un'esperienza formativa unica realizzata grazie a una competizione che coniuga gli strumenti digitali

con la ricerca made in Unox.

La classifica interna di ogni Istituto ha decretato vincitori i primi due classificati, i quali in coppia hanno partecipato alle finali che si sono tenute presso la sede Unox S.p.a. a Padova. I 254 finalisti selezionati nella fase preliminare, si sono sfidati ai fornelli durante 14 incontri in cui ogni coppia ha avuto a disposizione una Food Box con ingredienti di stagione scelti tra una lista di ingredienti versatili sia per quanto riguarda l'accostamento di gusto che per le tecniche di cottura.

Con queste materie prime i ragazzi hanno cucinato un piatto principale e un dessert in sole 2 ore e mezza.

Sono stati valutati su tecniche di cucina per la realizzazione delle preparazioni, per le tecniche di cottura, scelta e gestione delle materie prime, ordine e pulizia della postazione e delle attrezzature. Il format è stato ideato con lo scopo di colmare il gap esistente tra il mondo accademico e l'impresa, utilizzando strumenti affini ai giovani per trasferire in modo semplice e intuitivo la conoscenza insita nel mondo del lavoro.

“Peraltro – ha aggiunto la dirigente Di Pietro – William Santini e Sofia Ballarini si sono aggiudicati anche la vittoria del fuori concorso per la migliore presentazione dei piatti realizzati sia per il salato che per il dolce. E ora i due studenti avranno il privilegio di partecipare a Chef in Campus, un corso di cucina professionale della durata di una settimana guidato dalla Chef stellata Iside De Cesare che come lo scorso anno riunirà altri Chef del mondo dell'alta ristorazione per offrire ai ragazzi un'esperienza altamente formativa unica nel suo genere, mentre all'Istituto De Cecco è stato donato un forno professionale intelligente di ultima generazione che andrà ad arricchire ulteriormente i nostri Laboratori di Cucina nell'Officina del Gusto”.