

“DAL GRAN SASSO ALLA COSTA DEI TRABOCCHI” TRA ABRUZZO E SICILIA, VINCONO COLANTUONO E DI FELICE

30 Aprile 2023



PESCARA – Sono Lorenza Colantuono e Daniel Di Felice i due studenti di quinta dell'Istituto Alberghiero Ipssar “De Cecco” di Pescara che si sono aggiudicati, rispettivamente per la Sala e l'Enogastronomia, il primo premio del Concorso ‘Dal Gran Sasso alla costa dei Trabocchi’ intitolato allo chef Peppino Falconio.

Un'edizione straordinaria quella del 2023 – si legge in una nota – che, proprio per l'elevata eccellenza e professionalità dimostrate dai 9 studenti partecipanti, ha visto l'istituzione di ulteriori riconoscimenti, e tutti si sono comunque visti assegnare una Borsa di Studio per l'iscrizione gratuita per il primo anno alla facoltà di Bioscienze presso l'Università degli studi di Teramo, corso in modalità e-learning di Scienze e tecnologie alimentari, fruibile da remoto, e un Master formativo presso il ristorante “Villa Maiella” di Guardiagrele Stella Michelin 2022.

LA NOTA COMPLETA

Un orgoglio per l'Istituto Alberghiero Ipssar ‘De Cecco di Pescara quest'anno protagonista assoluto della terza edizione della manifestazione, che ha suggellato il gemellaggio con l'Unione Cuochi Sicilia presente con una delegazione e con alcuni studenti”: ad annunciarlo, la Dirigente Alessandra Di Pietro ufficializzando l'esito del contest.

Presenti all'evento la famiglia di Peppino Falconio, con il figlio Emiliano Falconio, e poi la giuria tecnica chiamata a decretare il vincitore del contest, presieduta dalla dirigente Di Pietro composta, tra gli altri, dal Professor Dino Mastrocola, Rettore Università degli studi di Teramo, Claudio Pellegrini Presidente Associazione “Custode della tradizione”, Lorenzo Pace Presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Marta Di Marcoberardino Presidente Associazione Cuochi Teramo, rappresentanti dell'Aibes Abruzzo e Molise e Consiglieri Nazionali.

“L'iniziativa – ha sottolineato la dirigente Di Pietro – è importante perché non è solo un contest, ma un evento che mira a favorire la conoscenza del territorio e ad aprire un dialogo e un confronto, tra due tradizioni gastronomiche diverse, promuovendo l'agroalimentare abruzzese. Poi è un momento formativo in cui possiamo verificare la maturità dei nostri ragazzi, la loro capacità creativa e la professionalità, chiamandoli a esprimersi in cucina individuando alcune materie prime principe sulle quali i ragazzi devono lavorare cercando di essere innovativi. Ancora, il concorso è la valorizzazione del merito,

la promozione delle eccellenze, un'occasione per la scuola per far emergere il talento e il potenziale dei nostri studenti. Infine la promozione della cultura del territorio, attraverso quei prodotti tipici che rappresentano la nostra conoscenza e tradizione, valore Formativo".

"Il concorso con la relativa borsa di studio - ha detto Emiliano Falconio - nasce con l'obiettivo di ricordare nostro padre, un uomo che amava insegnare e cucinare, e quindi di valorizzare una professione in cui ha creduto tanto e che oggi vive un momento di riflessione, pensiamo che nell'88 gli Istituti Alberghieri contavano 500mila iscritti, oggi sono appena 22mila".

"Ringrazio per l'ampia disponibilità l'Istituto Alberghiero di Pescara - ha sottolineato Lorenzo Pace, Presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi - e anche per l'evento che mira a elevare il livello culturale dei ragazzi alberghiero, pensiamo che il primo premio non è un gadget, ma è la possibilità per gli studenti di frequentare l'università, segno che è finito il tempo del cuoco bruciapadelle, il cuoco è un professionista di una società evoluta, di cultura, il cuoco deve saper parlare, deve conoscere la storia, la cultura, dev'essere un professionista a 360 gradi, la conoscenza del mondo della gastronomia non è solo per giornalisti o critici, il cuoco deve saper spiegare ciò che ruota attorno al suo mondo, noi diamo il nostro contributo alla formazione dei ragazzi degli alberghieri, per far sì che i ragazzi abbiano una visione più concreta e pratica di cos'è la ristorazione e cosa li aspetta fuori scuola".

I ragazzi si sono cimentati in un contest, ossia la realizzazione di un piatto sul tema "Dal Gran Sasso alla costa dei trabocchi. Percorsi del gusto tra gli ori d'Abruzzo".

Gli allievi hanno dovuto realizzare una creazione gastronomica secondo il tema loro assegnato utilizzando almeno due dei seguenti ingredienti: lo Zafferano, il Miele, il Tartufo estivo, la Patata rossa, il Magro di pecora, e il Pesce azzurro, ossia Alici, Sgombro, Sarago, Aringa, Palamita.

I candidati hanno presentato e illustrato una slide show tesa a dimostrare l'origine storico culturale e le fonti del piatto proposto; hanno illustrato gli aspetti di sostenibilità ambientale, e delle caratteristiche nutrizionali del piatto elaborato; infine hanno illustrato le tecniche di preparazione.

Le ricette sono state abbinate ai vini top di gamma della cantina abruzzese. Gli allievi di Sala e Vendita hanno invece dovuto creare un cocktail, preparare la 'mice en place' dei piatti preparati dall'allievo di enogastronomia ad esso abbinato e proporre l'abbinamento del vino. La giuria tecnica ha infine assegnato i seguenti premi: ad Alessandro Guzzi Premio della Giuria tecnica; a Francesco Di Croce premio per l'Abbigliamento tecnico e il portamento; a Nicolò Belisario il premio per l'Originalità, la Creatività e la Fantasia; ad Alessandro Guzzi il Premio Cultura del Piatto; infine a Lorenzo Colantuono il Primo Premio Sala; a Daniel Di Felice il Primo Premio Enogastronomia. Alla dirigente Di Pietro è invece andato il 'Collare' della Tradizione assegnato dall'Associazione 'Custode della Tradizione' con il Presidente Claudio Pellegrino.

I Docenti coordinatori dell'evento sono stati Roberto Cirone per l'indirizzo Enogastronomia e Vincenzo Gambino per l'indirizzo Sala e Vendita".

I quattro chef dell'Unione Cuochi Sicilia presenti sono stati il capodelegazione Giuseppe Rinallo, presidente Associazione Cuochi e Pasticceri di Enna; Enrico Pantorno, chef multietnico; Gaetano Scarcella, Associazione Pasticceri Palermo; e Stella Silvestro Associazione Pasticceri Trapani, un evento culturale patrocinato da Rosario Seidita, presidente Unione Cuochi Sicilia.