

DUE STUDENTI DEL “DE CECCO” DI PESCARA VINCONO STAGE A DUBAI ALLA FIERA DEI TARTUFI D’ABRUZZO

11 Dicembre 2023



PESCARA – Sono Giada Rotini e Simone Mincone i due studenti dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara che hanno vinto la Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, aggiudicandosi come premio due stage a Dubai nel ristorante 'Amuni'.

I due ragazzi hanno sbaragliato la concorrenza con il piatto 'Ravioli al Montepulciano e tartufo - abbinamento con il vino Jarno Trulli', un orgoglio per la nostra scuola che continua a crescere talenti e futuri professionisti della cucina e della Sala".

Lo ha detto la dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' Alessandra Di Pietro ufficializzando il risultato raggiunto. "L'evento che ancora una volta consente al nostro Istituto di spiccare - ha detto la dirigente Di Pietro - conferma la bontà dell'indirizzo didattico-formativo di una scuola che non mira solo a somministrare nozioni, ma considera le attività laboratoriali un momento imprescindibile di crescita e cultura, offrendo poi ai nostri studenti occasioni pratiche, concrete e immediate di verifica degli insegnamenti impartiti, portando i ragazzi a fiere, concorsi internazionali, momenti di confronto con i colleghi coetanei provenienti da altre scuole. Un confronto che non si traduce solo in un'occasione di competizione pura e semplice, ma piuttosto rappresenta un test fondamentale che permette allo studente di far emergere il proprio know how, assumendo consapevolezza, quando serve, anche di eventuali lacune ancora da colmare".

"Quest'anno il nostro Istituto ha preso parte Alla Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, una vera squadra di studenti di

Cucina e Sala, coordinata dai docenti Amedeo Prognoli e Vincenzo Gambino. Due i ragazzi che si sono aggiudicati il premio, ovvero uno stage di due settimane a Dubai, Giada Rotini, Classe V Enogastronomia sezione G, e Simone Mincone, Classe V Sala e Vendita sezione C. La ricetta proposta e vincitrice è stata Ravioli al Montepulciano con porcini tartufo d'Abruzzo e fonduta di pecorino di Farindola". I lavori sono stati realizzati dai ragazzi con una farina con l'aggiunta di Montepulciano. La farcia è di funghi porcini e ricotta su un letto di fonduta al pecorino di Farindola decorati con foglioline di acetosa, cialde di corallo e, ad esaltare il tutto, il profumo e il sapore del tartufo d'Abruzzo a scaglie. "

Il vino Jarno Montepulciano d'Abruzzo della cantina Castorani è stato abbinato per tradizione visto che, tra gli ingredienti dell'impasto del raviolo, abbiamo il vino Montepulciano - ha ancora detto la dirigente Di Pietro -. Si tratta di un prodotto ottenuto da uve appassite e lasciate macerare a lungo con affinamento in botti di rovere. La scelta è stata dettata dall'accostamento dei sapori: il gusto pungente del vino si sposa con il sapore intenso dei funghi porcini presenti nella farcia. Il profumo penetrante della fonduta di pecorino di Farindola si lega perfettamente alla corposità e ai profumi di frutti di bosco e liquirizia presenti nel vino. E ora per i due nostri studenti si aprono le porte di uno stage straordinario a Dubai a contatto con la cucina internazionale in cui porteranno un po' del nostro Abruzzo".