

GASTRONOMIA: SAPORI ITALIANI A MADRID GRAZIE ALL'ALBERGHIERO DI TERAMO

28 Dicembre 2016



TERAMO - Oltre 200 ospiti di qualità per l'Istituto d'istruzione superiore Di Poppa-Rozzi in trasferta a Madrid in una splendida location quale il Consolato italiano presso Palazzo di Santa Coloma, un edificio storico del 1911 nel quartiere di Chamberi, zona moderna, di grande bellezza e varietà architettoniche.

Il 19 dicembre scorso gli studenti dell'alberghiero di Teramo alla presenza dell'ambasciatore Stefano Sannino, del suo ministro consigliere Massimo Branciforte, del presidente della Camera di Commercio Italiana a Madrid Marco Silvio Pizzi, del console e di alcuni onorevoli, degli esponenti della migliore imprenditoria italiana a Madrid che nell'occasione hanno ricevuto il premio per "l'Italianità", e dell'avvocato Teramano Maurizio di Ubaldo presidente dell'Accademia della cucina italiana a Madrid, hanno incantato il pubblico per la loro professionalità, il loro entusiasmo contagioso.

Al termine dei saluti delle autorità il dirigente scolastico Caterina Provvissiero ha consegnato all'ambasciatore un pacco dono contenente prodotti tipici del territorio teramano, un libro sulla gastronomia teramana del prof. Faranda, un gagliardetto della scuola ed il prodotto finale del progetto "Italian food ... more than a brand" a suggello della nuova amicizia.

È nato infatti un partenariato anche con la scuola italiana di Madrid, grazie alla disponibilità del dirigente scolastico Paola Gasco, in occasione della disseminazione peer to peer del progetto stesso che nel corso della sua realizzazione ha coinvolto oltre 180 studenti.

Nell'ambito del "Christmas Happening 2016", la cena degli auguri di Natale nell'ambasciata ha avuto i sapori italiani, quelli veri di qualità grazie alla collaborazione delle tre scuole partner del progetto finanziato dal Miur sul Made in Italy: Di Poppa-Rozzi di Teramo (scuola capofila), Istituto Professionale "Federico II" di Enna, Istituto di Istruzione Superiore "Almerico da Schio" di Vicenza.

Testimoni d'eccezione i produttori che hanno sostenuto l'evento fornendo le scuole degli ingredienti tipici dei rispettivi territori alla base del menù espressione della tradizione delle tre regioni.

Per Teramo, accompagnati dalla delegata della Camera di commercio locale Valentina Bertazzi, erano presenti Francesca Petrei Castelli per l'antico pastificio Verrigni con il pregiato formato di pasta 'soqqadri' e la salsa di pomodoro, Anna Iannetti per la fabbrica di liquori Scuppoz con la genziana, Roberto Cerquetelli per la Tenuta Sant'Ilario con gli innovativi prodotti oleari, Marco Gabrielli per la ditta Biagi con il suo rosato per eccellenza Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo.

Hanno inoltre collaborato alla squisita riuscita dell'iniziativa il Consorzio per la Tutela del Pecorino di Farindola con l'esclusivo formaggio Presidio Slow Food, l'Azienda agricola Fracassa con la prelibata ventricina e con il formaggio pecorino stagionato nella crusca.

Gli studenti del “Di Poppa-Rozzi” Anna Guglielmi, Benedetta Palumbi, Greta Voconi, Adelaide Di Giovannantonio, Melissa Di Giacinto, Gabriele Bosica, Matteo Pompa, Giacomo D’Angelo, Matteo Compagnoni e Gionny Tobia accompagnati dalla dirigente Provvisiero e dai docenti Luigi Giordano, Gabriella Colangeli, Paola Matriciani, Francesca Di Pietro, Armando Urraro, Cristina Di Sabatino, hanno inoltre ricordato la città di Amatrice dedicandole un primo piatto “Soquadri alla Amatriciana”.

“Esperienza unica ed esemplare di fattiva collaborazione tra gli studenti teramani dei tre indirizzi di studio (Accoglienza turistica, Cucina e Sala) che hanno egregiamente coordinato i loro colleghi delle scuole partner”, commenta il dirigente scolastico Caterina Provvisiero.