

STUDENTESSA TERAMANA E' IL "MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI D'ABRUZZO"

22 Gennaio 2020



TERAMO – L'Istituto alberghiero "Di Poppa" di Teramo si aggiudica la V edizione del concorso "Miglior Allievo degli istituti alberghieri" d'Abruzzo: la vincitrice è la studentessa della classe quinta di enogastronomia, Eleonora Taddei, che ora rappresenterà l'Abruzzo alla finale nazionale dei Campionati italiani di cucina, in programma a Rimini il prossimo 15 febbraio. A decretare il successo della studentessa teramana è stata una giuria di professionisti del settore, composta da Andrea Di Felice, chef del ristorante Cartiera del Vetoio (L'Aquila), Lorenzo Ferretti, presidente dell'Ordine dei cavalieri dei maccheroni alla chitarra, Ivana De Gasperi dell'Associazione Cuochi L'Aquila, Mario Rabottini dell'Associazione Cuochi Pescara e Francesco Liguori dell'Associazione Cuochi Teramo.

Il concorso ha visto impegnati gli studenti più meritevoli e talentuosi della regione nella preparazione di un piatto dove l'elemento principale da valorizzare era costituito dall'uovo. Alla selezione, coordinata dall'Unione Cuochi Abruzzesi, hanno partecipato gli studenti: Stefano Montefiore dell'Istituto Alberghiero "Crocetti" di Giulianova, Agostino Miele dell'Istituto Alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso, Chiara Sala dell'Istituto Alberghiero "Zoli" di Silvi, Kevin Giraldi dell'Istituto Alberghiero "De Cecco" di Pescara, Eleonora Taddei dell'Istituto "Di Poppa" di Teramo e Francesco Lusi dell'Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria.