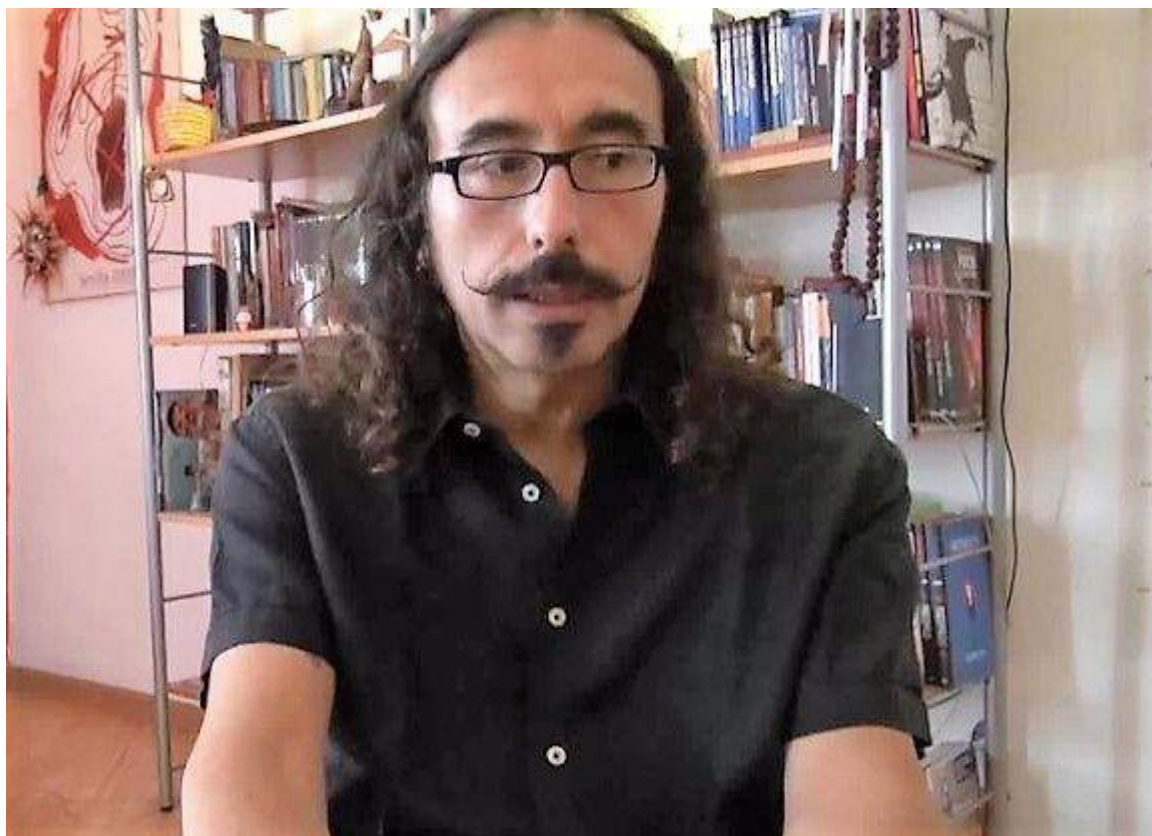


UNITE, PREMIO “CIBUS ET SALUTEM” ALL’ALBERGHIERO DE CECCO DI PESCARA

21 Settembre 2020



TERAMO – È un menù sostenibile e funzionale per la quarantena quello elaborato da un team di studenti dell'Istituto Alberghiero “De Cecco” di Pescara che si è aggiudicato il Premio “Cibus et Salutem” lanciato dall’Università di Teramo durante il recente lockdown.

Il contest – coordinato da Mauro Serafini, docente di Scienze tecniche e dietetiche applicate all’Università di Teramo – è stato ideato in occasione dell’attivazione del nuovo Corso di laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche per la Sostenibilità e destinato agli Istituti Alberghieri della Regione Abruzzo e della Provincia di Ascoli Piceno. Finalità del premio quella di approfondire il tema della sostenibilità e sviluppare un progetto pratico-culturale finalizzato allo sviluppo di un menù giornaliero a basso impatto ecologico, ad alta valenza nutrizionale e funzionale in linea con le tradizioni mediterranee e adatto a un periodo di quarantena e isolamento sociale.

Il menù vincitore prevede una Torta di pane a colazione, una Frittata di pasta e mondegghili a pranzo, Biscotti alle mele a merenda e Panzanella a cena.

“La scelta del menù anti-spreco in periodo di quarantena – ha commentato Mauro Serafini – è stata molto pertinente sia dal punto di vista sostenibile che da quello economico. Eccellente la scelta di selezionare piatti provenienti da culture gastronomiche di diverse regioni e introdurli con cenni storico-antropologici. Un plauso anche all’attenzione sull’aspetto etico e sostenibile e sulla ricerca delle ricette nazionali”.

Il premio in palio per gli studenti del team vincitore è l’iscrizione gratuita al 1° anno di tutti i Corsi di laurea triennali o magistrali a ciclo unico dell’Università degli Studi di Teramo. Al secondo posto del concorso si è classificato il gruppo di studenti dell'Istituto alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo. Terzo classificato infine l'Istituto Alberghiero “Da Vinci-Colecchi” dell’Aquila.