

CONCORSO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA IPSSARA " E GAGLIARDI" DI VIBO VALENTIA SEMPRE TRA I PRIMI CLASSIFICATI!

IL RICONOSCIMENTO

Una delizia di porcini e miele

All'Alberghiero il secondo posto al concorso enogastronomico

di MAURIZIO ANGOTTI



I ragazzi dell'Alberghiero premiati

IL piatto "Delizia di porcini al miele di castagno e frutti di bosco su pan di Spagna", con abbinata un'eccellenza dell'enologia calabrese quale il moscato passito di Saracena delle cantine Viola, ha infiammato il 13° concorso enogastronomico nazionale di cucina flambé denominato "Il fungo dal bosco al piatto", organizzato dall'Amira (Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi) della sezione Cosenza-Sila, svoltosi a San Giovanni in Fiore ed

inserito nella kermesse delle manifestazioni dedicate ai funghi porcini che ogni anno si svolgono in Sila.

Alla manifestazione hanno partecipato Istituti di Palermo, Roma, Castellana Grotte, Sant'Arzenio e Vibo. Il piatto, è stato presentato dalle alunne dell'Istituto Alberghiero Maria Rosa Crupi e Giovanna Jallali. La pietanza ha riscosso notevole gradimento anche perché per la prima volta è stato presentato un dessert ai funghi, un piatto innovativo della tradizione che è riusci-

to a deliziare la giuria composta da un emerito sommelier regionale, da un Gran maestro della ristorazione di Arona, da uno chef di cucina stellato Michelin di Massa Carrara, oltre a esperti di scienze dell'alimentazione e di lingua Inglese.

Le ragazze vibonesi preparate da Fausto Raniti, docente dell'Istituto, nonché responsabile dei Maitre d'Hotel della Sezione Calabria, hanno brillato per professionalità, competenze tecniche e soprattutto linguistiche-espressive. Al termine si sono aggiudicate il secondo posto, a mezzo punto di differenza, dal pri-

mo. In particolare, l'allieva Maria Rosa Crupi ha ricevuto con encomio il riconoscimento più ambito e cioè il premio speciale della giuria, per l'eleganza, la professionalità, e le capacità linguistiche-espressive nella lingua inglese. Grandela soddisfazione del dirigente scolastico Carlo Pugliese, vice presidente della Rete nazionale degli Istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità (Renaia) il quale, nonostante l'Alberghiero sia ospitato in una sede poco idonea e con vari problemi, ha

promosso sempre nuove iniziative per l'aggiornamento e confronto professionale degli alunni e dei docenti con loro colleghi di altre scuole italiane ed estere, anche attraverso la partecipazione ai concorsi enogastronomici e dell'accoglienza. «Il nostro - ha dichiarato Pugliese - è un impegno costante rivolto a dare ai nostri allievi una preparazione il più possibile completa a livello internazionale al fine di facilitare al massimo il loro ingresso nel mondo del lavoro. Questo è possibile grazie alla dedizione, progettualità e professionalità della sua classe docente».