

Erice

Alberghiero, studenti vincono concorso culinario

Organizzato da Gambero Rosso e Pandolea per le scuole

Vito Campo

ERICE

Gli alunni dell'istituto Alberghiero di Erice ancora sul podio. Continuano ad arrivare risultati per l'istituto con i suoi allievi impegnati nei vari concorsi. Due giovani allieve della scuola hanno partecipato ad un prestigioso concorso gastronomico presentando un proprio piatto. «Extravergine, assaggi di fine anno» è il nome del concorso organizzato da Gambero Rosso e Pandolea - Associazione di donne del mondo dell'olio - destinato agli istituti Alberghieri, alla cui selezione regionale hanno vinto il primo posto proprio due allieve dell'Ipseo «Florio», che hanno presentato un «filetto di sgombro in oliocottura con patate all'arancia rossa Igp». L'olio, che è stato utilizzato dalle allieve per la preparazione del piatto, è un nocellara del Belice prodotto dall'azienda Bonanno di Campobello di Mazara. Inoltre come abbinamento enogastronomico al piatto è stato abbinato un metodo classico dell'azienda Funaro. In seguito al risultato appena ottenuto le giovani studentesse dovranno andare a Roma per partecipare alla finale nazionale, e confrontarsi con gli altri studenti provenienti dagli istituti Alberghieri di tutto il Paese. L'idea del piatto, come precisato dall'Alberghiero di Erice, nasce per creare

una scatoletta di sgombro sott'olio in chiave gourmet. Le studentesse hanno conquistato un primo posto cucina e un secondo posto sala, che le porterà dritte alla finale nazionale. «Assaggi di fine anno» è una manifestazione che si tiene nei locali della Città del gusto di Roma e prevede un percorso conoscitivo in cui gli aspiranti chef e sommelier vengono direttamente a contatto con le produzioni olivicole di alta qualità, assaporando, conoscendo e maneggiando in prima persona l'olio extravergine italiano. Al termine del percorso, gli allievi coinvolti, sono chiamati a partecipare a una competizione realizzando dei piatti che vedono l'olio Evo quale ingrediente principale. Una giuria di esperti composta da chef e giornalisti di settore è chiamata a votare il migliore e indipendentemente dal gradino del podio raggiunto, a vincere è sempre la cultura e la scoperta di una delle eccellenze del made in Italy, qual è per l'appunto l'olio d'oliva italiano. E una grande soddisfazione, per il risultato conseguito, è stata manifestata anche dalla dirigente dell'istituto Florio, Pina Mandina, che ha registrato l'ennesimo risultato eccellente portato a casa dagli allievi del suo istituto. «Sono orgogliosa delle mie studentesse - spiega Pina Mandina - entrambe giunte alla fine del loro percorso di studi. Frequentano l'ultimo anno del corso di enogastronomia e sala e vendita; due professioniste già pronte ad affrontare il mondo del lavoro nel settore enogastronomico». (*VICAM*)