

Il meglio della gastronomia calabrese di scena all'Istituto alberghiero di Locri

LOCRI - Si è svolto presso l'Istituto Alberghiero di Locri il 9° Concorso gastronomico regionale. La kermesse di cucina è stata "una dimostrazione operativa offerta dai rappresentanti provenienti da tutta la regione".

L'intento del concorso, riservato a tutti gli studenti frequentanti l'ultimo anno del corso di qualifica "cucina" degli Istituti Alberghieri statali della regione, ha dichiarato la preside Macri, "è quello di promuovere la conoscenza e la valorizzazione della nostra tradizione gastronomica". Non a caso l'impegno è stato profuso per far conoscere ai giovani d'oggi, aspetti storico-culturali sugli usi e costumi della tradizione contadina che, sempre più risulta essere apprezzata dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico. Ben dieci gli Istituti alberghieri, ognuno rappresentato da una coppia di studenti accompagnati dal professore, che hanno partecipato con un piatto tipico. Dopo la registrazione dei partecipanti effettuata dagli alunni del Corso di ricevimento, seguiti dalla professoressa Larosa, il saluto della preside che ha ribadito come la Locride possiede tante risorse per "vantare uno sviluppo nel settore turistico con una offerta di ricettività qualificata in particolare nel settore ristorativo". Subito dopo le squadre si sono recate nelle varie postazioni di lavoro dove, in un tempo massimo di 3 ore, dovevano preparare il loro piatto. La presentazione delle ricette e degli studenti che le hanno realizzate è toccata all'esperto di "Sala/bar", professore Ciminiello. Poi, a conclusione della preparazione dei "piatti", una giuria formata da Maurizio Baggetta, presidente della Jonica Holidays, Peppino Casale vicepresidente della Federazione nazionale cuochi, Rocco Cristiano Pozzulo presidente dell'Associazione provinciale cuochi di Potenza, Antonio Vaccaro e Antonio Stigliani docenti dell'Ipssar di Potenza, ha individuato i piatti premiati. Ai primi tre posti si sono classificati rispettivamente: l'Istituto Alberghiero di Serra San Bruno con gli allievi Simona Nesci e Sfora Ienco, quello di Villa San Giovanni con gli allievi Francesco Libello e Aldo Qoku, ed infine quello di Isola di Capo Rizzuto con gli allievi Federico Greco e Maria Nicotera. Hanno coordinato e collaborato alla riuscita della manifestazione il direttivo dell'Associazione provinciale cuochi reggini, guidato dai professori Cosimo Pasqualino e Pasquale Reitano rispettivamente presidente e vicepresidente. p.l.