

**FASANO** SODDISFAZIONE DELLA DIRIGENTE PER IL RISULTATO OTTENUTO DA UN ALLIEVO CON UNA PIETANZA ECCELSA

# All'alberghiero «Salvemini» il primo premio di un prestigioso concorso regionale per chef

● **FASANO.** L'istituto professionale alberghiero «Gaetano Salvemini» di Fasano, presieduto da Rossanna Cirasino, ha vinto il primo premio del concorso «Chef Istituti Alberghieri di Puglia», organizzato all'interno dell'evento dedicato alla ristorazione e all'ospitalità di autore «FoodExp 2019», in corso a Lecce nella splendida location di Torre del Parco.

«Ennesimo riconoscimento all'ottimo lavoro svolto a scuola – dice la dirigente scolastica del Salvemini – da studenti e docenti di settore e di Lingua e letteratura italiana, col chiaro intento di affinare e migliorare le competenze e le conoscenze degli studenti. La partecipazione a un evento di notevole spessore quale FoodExp, è stato un momento di crescita professionale e culturale per gli alunni e anche per i docenti, che hanno potuto relazionarsi con personalità affermate nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Provo enorme soddisfazione ed emozione – aggiunge la dirigente scolastica – nel vedere premiati gli allievi della mia scuola: è un fatto che si ripete, con una certa costanza, a conferma della validità e professionalità dei docenti e delle attività formative svolte nel nostro istituto».

A Torre del Parco, il primo premio è stato vinto da Alessandro Monaco, della classe V sezione A settore Enogastronomia, che ha proposto il piatto «Mezzi paccheri ammaritati», cotti in vino pri-

mitivo di San Marzano (TA), con erbe selvatiche, carne di asina di Martina Franca (TA), salsa di pomodoro gialletto, crema di canestrato pugliese e tartufo. Al vincitore sarà offerto un tirocinio formativo presso un rinomato ristorante stellato di Puglia per tre mesi e all'istituto alberghiero Salvemini lo sponsor tecnico dell'evento, Pastificio Graziano di Serino (Avellino), garantirà un premio del valore di 2500 euro in merce dello stesso pastificio.

Il piatto «Mezzi paccheri ammaritati» si è rivelato un'autentica delizia che ha incantato la giuria composta da giornalisti di settore e chef stellati e rinomati a livello internazionale.

All'attività di preparazione hanno partecipato anche alcune classi dell'istituto alberghiero di Fasano abilmente coordinate dalle docenti Angelica Brunetti, Giusi Ligorio, Angela Ranieri Dellino, Pasqua Pepe.

[m. mong.]

## 1° PREMIO

La festa e, in basso, il premio A. Monaco



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

