



L'istituto alberghiero di Ladispoli partecipa alla I edizione della "Food & Coffee challenge".

Descrizione

L'Alberghiero di Ladispoli parteciperà alla I Edizione della "Food & Coffee Challenge". L'iniziativa è stata presentata ad Anzio, mercoledì 12 dicembre nelle sale del "Paradiso sul mare", il celebre palazzo liberty un tempo sede dell'Istituto Alberghiero "Marco Gaio Apicio". Hanno partecipato all'evento la Prof. Donatella Di Matteo e il Prof. Bruno Mazzeo, Docenti di Sala dell'Istituto Professionale di via Federici.

Ad illustrare le novità dell'Edizione 2017/2018, è stato il Preside dell'Apicio, Prof. Stefano Vitale alla presenza del Direttore dell'U.S.R. Gildo De Angelis e dei Dirigenti Scolastici aderenti alla R.I.A.L., la neonata Rete degli Istituti Alberghieri del Lazio. Il Preside Vitale ha salutato i colleghi descrivendo nel dettaglio l'organizzazione della gara e procedendo quindi al sorteggio dei gironi. Ma l'incontro è stato anche l'occasione per presentare le sale ristrutturate della "Kursaal Polli", progettata nel 1919 dal celebre architetto Cesare Bazzani, per conto di Giuseppe Polli, allora sindaco di Anzio. Nota come il "Paradiso sul mare", qui furono ambientati film quali "Amarcord" di Federico Fellini e "Polvere di stelle" di Alberto Sordi. Divenuto sede dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Anzio, il palazzo è poi caduto in un inarrestabile degrado che ha costretto gli studenti a trasferirsi in un altro edificio. Ma l'evento di martedì 12 dicembre alimenta di nuovo l'ottimismo e la speranza. Il "Paradiso sul mare" ha ricominciato, infatti, lentamente a vivere grazie alla buona volontà e alla passione di molti studenti e cittadini. Da qui il Prof. Vitale ha lanciato dunque la I Edizione della "Food & Coffee Challenge" (ex "Coffee Competition Martina Forino"). Molte le novità ha spiegato il Preside Vitale anche alla luce della recente costituzione della Rete degli Istituti Alberghieri del Lazio (R.I.A.L.): l'obiettivo è quello di estendere la portata e la risonanza dell'iniziativa, sia da un punto di vista didattico, sia da un punto di vista organizzativo. Si è deciso anche di ampliare l'oggetto della competizione, includendo oltre le usuali preparazioni di bevande e dolci a base di caffè, anche piatti di ingresso o principali, legati a temi specifici da scegliersi di anno in anno.

La competizione, nata nel 2008 come "Coffee Competition", è dedicata a Martina Forino, allieva dell'Istituto "Apicio", prematuramente scomparsa in un incidente stradale.

Le fasi preliminari di selezione del concorso si svolgeranno a partire dal mese di febbraio, nelle singole scuole iscritte al Campionato. Gli incontri successivi saranno poi definiti, nei mesi di marzo e aprile, tra gli Istituti classificatisi ai primi due posti di ogni girone preliminare con "scontri" in presenza ad eliminazione diretta presso la sede di uno dei due semifinalisti. I quattro migliori classificati si contenderanno poi la vittoria del I Campionato regionale, in una finale da realizzarsi, in presenza, sempre ad Anzio, nel mese di maggio. La Giuria, che seguirà in forma itinerante ogni fase della competizione, sarà messa a disposizione dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Martedì 12 dicembre sono stati anche sorteggiati gli abbinamenti per la gara. L'Alberghiero di Ladispoli, nel 2° girone, si troverà a fronteggiare gli Istituti di Tivoli, Latina, Anzio e Roma (il "Domizia Lucilla" e il "Gioberti"). Gli scopi della manifestazione " " stato sottolineato " sono molteplici: contribuire a promuovere nei giovani una migliore consapevolezza dell'evoluzione della cucina locale regionale nelle sue diverse sfaccettature, offrire a tutti gli studenti l'opportunità di misurarsi ad armi pari, stimolare lo studio specifico dell'utilizzo del caffè in tutti i settori dell'HORECA (Hotellerie-Restaurant-Café), incentivare l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro fra alunni e docenti provenienti da diversi Istituti del Lazio, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Ma l'obiettivo principale, evidentemente, quello di valorizzare la creatività degli studenti degli Istituti Alberghieri. Al concorso potranno partecipare cinque alunni per Istituto. Per l'Istituto Alberghiero di Ladispoli i docenti coinvolti saranno il Prof. Michele Comito, Il prof. Filippo Gennaretti, la Prof.ssa Donatella Di Matteo, il Prof. Bruno Mazzeo e il Prof. Rocco Zezza,

Si comincia a febbraio.