

MAZARA – Concorso gastronomico: trionfa l’Istituto “Francesco Ferrara”

Si apre una nuova stagione di successi per **l’Istituto d’Istruzione Superiore “Francesco Ferrara”**, che arricchisce il suo palmares di un ulteriore prestigioso riconoscimento, grazie al concorso *“Il Cuoco Online per la Sostenibilità 3.0”*. Protagonisti indiscussi del contest gastronomico – frutto del protocollo d’intesa fra Ministero dell’Istruzione e Federazione Italiana Cuochi - gli allievi della **Sezione Alberghiero** che, sapientemente coadiuvati dal Prof. Salvo La Bella, hanno trionfato sugli istituti alberghieri concorrenti della provincia di Trapani.

A salire sul podio virtuale due giovani talenti del gusto: Salvatore Austero, allievo della Seconda classe, seguito da Vincenzo Cammarata della Quinta classe Pasticceria, valutati da un parterre di giurati d’eccezione.

“Le mie forme geometriche”, il piatto che ha guadagnato la prima posizione, grazie ad un innovativo accostamento di ricotta, sovrastata da couscous vegetariano e zabaione salato, cilindro di broccoletto farcito con zucca bio e pavé con giardinetto sostenibile e salsa agrumette all’olio evo.

Meritata anche la seconda posizione di *“Dolce ritrovò”*, il semifreddo alla zuccata, fantasia di sapori e profumi di Sicilia: dalle mandorle pizzute d’Avola, alle arance di Ribera; dal melone giallo di Trapani, al limone femminello di Siracusa; dalla zucca virmiciddara, al cioccolato di Modica.

Entrambe le specialità, fedeli al regolamento della gara improntata sui principi della cucina sostenibile, hanno coniugato magistralmente il tema della sostenibilità ambientale – con l’utilizzo di prodotti tipici del territorio - alla delicata questione dello spreco alimentare, in quanto non sono stati prodotti scarti delle materie prime.

«Il concorso “Il Cuoco Online per la Sostenibilità 3.0 ” - dichiarano gli organizzatori della Federazione - oltre a richiamare i valori di una cucina sostenibile, rappresenta un’opportunità per stimolare il contatto fra generazioni e nel particolare fra i professionisti della nostra Associazione ed il mondo della scuola; è un’iniziativa che rappresenta un investimento sul futuro, che la nostra Associazione ci tiene a portare avanti con gli istituti scolastici, con l’obiettivo di favorire esperienze dell’ex alternanza scuola/lavoro (PCTO) e formazione sul campo».

Interpreti di un modello didattico che apre le sue porte al territorio e al futuro, gli allievi in questa partecipazione hanno testimoniato ancora una volta la sensibilità della scuola alberghiera nel creare la cultura che svilupperà le sane abitudini alimentari, nonché il continuo raccordo fra territorio e mondo scolastico di cui il “Francesco Ferrara”, rappresenta una delle maggiori realtà didattiche.

Soddisfazione espressa dalla Dirigente, Dott.ssa Licia Ingrasciotta, dal team docenti e dagli alunni coinvolti, a cui sono rivolti i nostri più vivi complimenti per l’impegno profuso.

Prof.ssa Caterina Giacalone