L'ALBERGHIERO GRIMALDI DI MODICA SI CLASSIFICA AL TERZO POSTO NEL CONCORSO "MEDITERRANEO A TAVOLA"

Categories : Eventi

Date : 11 giugno 2021

L’ISTITUTO PRINCIPI GRIMALDI DI MODICA MEDAGLIA DI BRONZO AL CONCORSO NAZIONALE “MEDITERRANEO A TAVOLA”. GLI STUDENTI HANNO SAPUTO VALORIZZARE IL PECORINO ROMANO DOP

Il pecorino romano è trazione, gusto, identità. Ma è anche una storia culinaria d’Italia. Da questa storia moltissimi studenti degli istituti alberghieri italiani hanno potuto cimentarsi con creatività e

passione nella realizzazione di ricette nel concorso nazionale “Mediterraneo a Tavola”. Il concorso, rivolto agli allievi di dieci Istituti alberghieri delle Regioni Sardegna, Lazio e Sicilia, ha avuto tra i protagonisti gli studenti dell’Istituto Principi Grimaldi di Modica, guidati dal docente Giovanni Roccasalva. I giovani aspiranti chef modicani hanno ottenuto, classificandosi al terzo posto, la medaglia di bronzo nella categoria “Pecorino Romano DOP”.

I quattro studenti partecipanti, Erika Carpenzano, Valeria Assenza, Stefano Vitale e Yasmine Helali, hanno ottenuto un risultato importantissimo in un concorso che già in passato ha fatto emergere tantissimi chef a livello nazionale. Il concorso, inoltre, ha visto gli Istituti Professionali per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, selezionati per essere partecipanti dell’evento, utilizzare quattro formaggi DOP d’eccellenza: Pecorino Romano DOP, Vastedda Valle del Belice DOP, Pecorino Siciliano DOP e Piacentinu Ennese DOP, realizzando una ricetta per ciascun formaggio Dop.

La presentazione delle ricette vincenti è stata curata dallo chef di fama nazionale Fabio Campoli che ha spiegato le preparazioni dei piatti proposte dai giovani allievi degli istituti partecipanti. “Il concorso – spiega il docente Roccasalva – è stato soprattutto un momento e un’opportunità per mettere in relazione l’eccellenza delle tradizioni casearie italiane, il mondo della scuola e il panorama gastronomico italiano che crede con fermezza nella promozione Dop e Igp, vero valore aggiunto per il made in Italy”.

DI REDAZIONE

Foto: Delegazione alunni con il docente Roccasalva