

Due giorni di eventi all'Istituto di Istruzione Superiore di Diamante, guidato dal Dirigente scolastico, prof. Giancarlo Florio. Nei laboratori di cucina e sala del Corso Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mercoledì 31 Gennaio, alle ore 11, gli alunni della scuola Media di Buonvicino e di Diamante

diretta dal Dirigente scolastico, prof. Leopoldo Di Pasqua, saranno premiati, nell'ambito della prima edizione del Concorso Gastronomico *Chef per un giorno*. Il giorno dopo, 1 febbraio dalle ore 12 alle ore 19, Giornata della Pizza - Patrimonio dell'Umanità, con un invito aperto a tutta la cittadinanza per degustare, gratuitamente, le specialità del Maestro Marcello Lamberti, vice presidente dell'API (Associazione Pizzerie Italiane). Il Progetto

Chef per un giorno, coordinato dalle prof.sse

Maria Calonico e Cecilia Corcione

rientra nelle attività di Orientamento e di Alternanza Scuola Lavoro programmate dall'Istituto superiore di Diamante per l'anno scolastico 2017-18. Il primo e il secondo posto sono stati conquistati dagli alunni della seconda e terza media di Buonvicino, guidati dalla prof.ssa di Italiano – Storia, Emilia Amoroso. Gli alunni hanno proposto un primo piatto, creativo ed originale

Spaghettoni con bianco di cedro e formaggio fuso

e un tradizionale, ricco di suggestioni storiche,

Pancotto alla vommicinara.

Il terzo posto è stato ottenuto da un alunno della terza Media di Diamante, che si è cimentato, anche lui guidato dalla sua docente di Italiano, prof. Mariella Trifilio, nella riproposizione, molto personale, di un

Pan di Stelle al Chiarello di Cirella

. Tutte le ricette premiate, in ossequio ai criteri del bando di partecipazione, contengono uno o

Chef per un giorno e Giornata della Pizza

Scritto da stella fabiani

più ingredienti legati alla storia del nostro territorio e sono corredate da foto o e/o schede descrittive di carattere storico. A selezionare le ricette vincitrici è scesa in campo una giuria composta da Alunni e Docenti dell'Istituto di Istruzione Superiore di Diamante: corso Enoa (Alberghiero) e SIA (Amministrazione, Finanza e Marketing ad Indirizzo Informatico), che ha tenuto conto dei seguenti criteri: Forte legame con la tradizione e la storia del territorio; Spendibilità del piatto e sua economicità; Ri-visitazione con qualche elemento di originalità (il tocco personale dello chef). Nel corso della cerimonia di premiazione, le ricette saranno elaborate dagli aspiranti

chef per un giorno,
nei laboratori di cucina

,
insieme agli studenti e ai docenti dell'alberghiero di Diamante, prof. Giuseppe Greco e Bruno Giglio. La premiazione si svolgerà alla presenza dei Sindaci di Diamante, Gaetano Sollazzo e di Buonvicino, Ciriaco Biondo. Saranno altresì presenti i rappresentanti delle più prestigiose associazioni che, sul territorio, sono impegnate a trasferire, alle nuove generazioni, la memoria storica dei nostri prodotti tipici: L'Accademia del peperoncino, il Consorzio del Cedro e la Casa del Chiarello.

Stella Fabiani referente Alternanza Scuola Lavoro IIS Diamante - 29.01.2018