

L'ALBERGHIERO DI CENTURIFE

Assegnati i premi del concorso di gastronomia



CENTURIFE. Premianti i vincitori del concorso gastronomico «Le diverse abilità nella cucina di sala» promosso dall'Istituto alberghiero «Don Pino Puglisi». Dopo il controllo di matre, del presidente di giuria Vito Guzzardi, e il responsabile della sezione Amira Giuseppe Pinzino collaborati dal maestro Salvatore Sturiale e il matre sommelier Gerlando Lorenzano, questa la classifica: 1° posto «miglior coreografia» – Lucio Linguanti/Daniel Morosanu (ricetta: pere flambè al cioccolato e fragole); 1° posto «miglior abbinamento enogastronomico» – Irene D'amico/Luca Todaro (ricetta: fragole all'anice con gelato fior di latte); 1° posto «premio eleganza» – Jessica Maita/Stacampiano Dario (ricetta: crêpe al profumo d'arancia rossa di Centuripe Igp); 1° posto «miglior gusto» Alessia Gullotta/Michelle Gullotta (ricetta: Ananas alla fiamma ai sapori di Sicilia); 1° posto «miglior ricetta» Aldo Militello/Michela Parasiliti (ricetta: banane flambè con gelato cuor di latte).

La manifestazione era inserita nella presentazione del progetto «Restart» cofinanziato da **Fondazione Con il Sud** e Fondazione Enel Cuore onlus nell'ambito del bando «Terre colte». Ospite d'onore è stato don Antonio Mazzi fautore della Fondazione Exodus e partner del progetto insieme alla Cooperativa Colli Erei e all'Università di Catania. Don Mazzi ha visitato l'Istituto centuripino e ha degustato le prelibatezze preparate dagli alunni. L'organizzazione ha avuto la regia dello staff di laboratorio di sala e bar, il prof. Antonio Sportaro, Giuseppe Femminile e Alessandro Cocuzza, con la collaborazione dei docenti di cucina: Giuseppe e Nunzio Muratore, Giuseppe Rinaldo e l'assistente tecnico Gianluca Puccio. Ha collaborato la docente di funzione strumentale di sostegno dell'Istituto Carmela Sirna e con la docente di accoglienza turistica Concetta Lanzarone.

