

GARA REGIONALE DI ENOGASTRONOMIA "ZIO CARLO 1927"
OTTIMA PRESTAZIONE PER LE STUDENTESSE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI

Ottima prestazione per le studentesse dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che venerdì 21 aprile hanno partecipato alla gara di enogastronomia organizzata dall'Associazione "Zio Carlo 1927" di Cerveteri, accompagnate dai docenti Renato D'Aloia, Bruno Mazzeo e dall'Assistente di Sala Pietro Piccarisi. In rappresentanza dell'Alberghiero di via Federici, c'erano Romina Picarazzi e Marta Zega.

Carlo De Rinaldis era emigrato con la sua famiglia negli anni '40 dalla Puglia ed era arrivato nel Lazio come bracciante. Di lì a poco, nel 1951, sarebbe cominciata quella riforma agraria, condotta dall'Ente Maremma, che portò alla progressiva scomparsa dei latifondi e alla costituzione di 2844 unità produttive, poderi di varie dimensioni che furono distribuiti alle famiglie contadine. Insieme al paesaggio, cambiarono i destini di migliaia di persone.

Dall'operosità e dalla tenacia di Carlo De Rinaldis, è nata l'azienda "Tenuta Tre Cancelli", una realtà imprenditoriale che è stata capace di crescere negli anni, interpretando nel migliore dei modi l'anima più profonda del territorio cerite. Dalla tenuta, è sorta l'Associazione "Zio Carlo 1927" e da quest'ultima, nel 2017, la Borsa di Studio dedicata agli studenti degli Istituti Alberghieri del Lazio.

"La decisione di creare questo premio è stata dettata dalla volontà, profonda e autentica, di ricordare una figura storica del territorio cerveterano che recentemente è venuta a mancare. – ha dichiarato Liborio De Rinaldis, Presidente dell'Associazione – Carlo De Rinaldis fu capace di costruire un solido futuro per lui e per la famiglia, fu capace di generare una nuova e prosperosa comunità, fatta di persone provenienti da tutte le regioni di quell'Italia che nel periodo postbellico versava nella miseria assoluta. La borsa di studio vuole quindi trasmettere l'essenza della sua cultura semplice ma operosa e tenace, della volontà di crescere e migliorare che lo "Zio Carlo" ci ha lasciato. Seguendo il suo esempio e la sua passione trascinate, anche altri si impegnarono sul territorio cerveterano, costruendo realtà aziendali ancora oggi esistenti e funzionanti, dimostrando che il lavoro, la perseveranza, l'impegno e l'onestà sono valori immortali. Questi sono i valori su cui è nata l'Azienda "Tenuta Tre Cancelli" sostenitrice, attraverso il suo fondatore, dell'Associazione "Zio Carlo 1927". Con l'istituzione della borsa di studio "Zio Carlo", quindi, si vogliono motivare gli studenti degli Istituti Alberghieri ad essere i nuovi pionieri, ad essere l'avanguardia della difesa e valorizzazione della nostra produzione enogastronomica".

La Cantina di "Tenuta Tre Cancelli" nasce nel 2001 dalla passione e dall'esperienza ultracinquantennale della prima generazione della famiglia De Rinaldis. Nel corso degli anni ha ricevuto numerosi riconoscimenti per le sue varie etichette. La Tenuta è inserita nel percorso della "Strada del vino e dei prodotti tipici delle Terre Etrusco-Romane" (il territorio compreso lungo il tratto di costa che va da Anzio a Civitavecchia e, più ad est, verso i laghi di Bracciano e Martignano, fino ad includere lo scenario affascinante e selvaggio dei Monti della Tolfa). I vigneti aziendali, che forniscono il 100% dell'uva vinificata e del vino imbottigliato, sono coltivati a Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Sangiovese, Montepulciano, Merlot e Cabernet.

La gara del 21 aprile ha richiesto la realizzazione di un piatto a tema, l'abbinamento ad un vino (il Bianco Chardonnay "Zio Carlo" prodotto dalla Tenuta Tre Cancelli) e la presentazione finale. Ogni squadra era composta da un cuoco e un maître. Quattro le ore a disposizione per la preparazione. Questi i criteri della giuria: difficoltà di preparazione e rispetto delle norme igieniche (punti 0 – 30); presentazione del piatto (punti 0 - 30); sapore (punti 0 – 40); abbinamento piatto/vino e sua spiegazione (0-30).

Riservata agli studenti meritevoli che frequentano l'ultimo anno degli Alberghieri del Lazio, la competizione si è svolta presso i laboratori dell'Istituto Stendhal di Civitavecchia.