

IL MONDO DELLA RISTORAZIONE SI PRESENTA

IL 7 E 8 MARZO SI E' TENUTA PRESSO L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI LA 5ª EDIZIONE DELLA RASSEGNA "DOLCE E SPEZIATO"

Quinta edizione per l'evento di punta dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli: "Dolce e Speziato", rassegna di alta gastronomia che chiama a raccolta i massimi specialisti ed esperti del settore. Al tavolo dei relatori, il 7 e 8 Marzo, davanti ad una foltissima platea di studenti, si sono avvicendati i rappresentanti dei più noti *brand* nazionali ed internazionali, per un seminario dedicato alle nuove tendenze della ristorazione. Dinamiche e prospettive del mercato enogastronomico, esplorato nei suoi principali segmenti; modalità di organizzazione e di gestione di un'azienda multinazionale; criteri di qualità degli alimenti; sicurezza alimentare; igiene e conservazione dei prodotti; classificazione in gamme alimentari: questi alcuni dei temi trattati nel corso della due giorni che si è svolta all'Alberghiero di via Federici. "Per gli studenti – ha dichiarato il Prof. Francesco Riili, Responsabile Eventi dell'Istituto e mentore dell'iniziativa – è un'occasione imperdibile di confronto con l'economia reale. Gli argomenti oggetto del convegno sono parte integrante della nostra programmazione curricolare, ma vederli inseriti in contesti aziendali e produttivi, aumenta la motivazione ad apprendere e la capacità di orientarsi nel mondo del lavoro. Voglio ringraziare tutti i relatori e gli oltre 40 ristoratori che ci hanno onorato anche quest'anno della loro presenza".

Ad aprire il seminario è stata la Dirigente scolastica del plesso di via Federici, prof.ssa Vincenza La Rosa. Nel ringraziare le aziende intervenute, la Dirigente ha affermato: "Siamo emozionati nel dare inizio a queste giornate di studio, che consentiranno un potenziamento, un aggiornamento e un arricchimento delle conoscenze disciplinari dei nostri studenti. È il segno di una scuola che vuole evolversi, migliorarsi, qualificarsi e proporsi come punto di riferimento nel sistema formativo del settore alberghiero e nel mercato sempre più dinamico e competitivo della *Food Economy*. Coniugare saperi e sapori, alimentare la curiosità, propiziare in ogni modo il desiderio di apprendere: sono questi gli obiettivi che da sempre contraddistinguono il nostro Istituto".

A dare il via alla manifestazione lo Show-Cooking dello Chef Giorgio Baldari. E' stata quindi la volta di Sergio Spagnoli, responsabile dell'Azienda Wiberg per il Centro-Sud. Spagnoli ha illustrato le attività e la storia della multinazionale di Salisburgo (con sedi in Germania, Svizzera, Canada, Usa, Turchia, Russia e Ucraina), specializzata nella lavorazione di spezie raffinate provenienti da tutto il mondo, aceti, oli e ingredienti per il settore alimentare e gastronomico. Dal 1° gennaio 2015 il prestigioso marchio austriaco è entrato in partnership con la lombarda Demetra Srl, che propone e commercializza una vasta gamma di prodotti: fondata nel 1986 da due imprenditori valtelinesi – come hanno ricordato Giuliano Monteverde e Massimo Cortellesi – e partita dai tradizionali antipasti sott'olio, Demetra è arrivata oggi a proporre oltre 500 specialità.

E' stata quindi la volta di Fabio Lorenzoni, presente al convegno con Roberto Castagna, Area Manager per il Lazio, Luana Pellizzaro, Consulente Tecnico del Prodotto e con la Chef Fernanda Delli Bove, in rappresentanza della Surgital di Lavezzola (RA), Azienda leader nella produzione e commercializzazione di pasta surgelata. Nata 35 anni fa in un sito di appena 45 mq con il nome di "Laboratorio Artigianale Tortellini", è oggi divenuta uno stabilimento di 60.000 mq, con sedi in Germania, Gran Bretagna, Francia, America e un volume di esportazioni che tocca oltre 50 Paesi in tutto il mondo. L'Istituto Alberghiero di Ladispoli – ha annunciato il prof. Riili – parteciperà alla IV Edizione del Progetto Surgital "I Laboratori a tavola", dedicato quest'anno al tema "Pasta & Street Food". Gli studenti saranno chiamati a mettere in gioco tutta la loro competenza e creatività per realizzare un piatto che possieda gli ingredienti tipici del 'cibo di strada' del nostro territorio e dovranno poi abbinarlo ad una bevanda locale. In palio, un tirocinio di due giorni presso lo stabilimento Surgital e, per lo studente maggiormente meritevole, uno stage comprensivo di viaggio, vitto e pernottamenti al SIAL 2016 di Parigi, il prestigioso Salone Internazionale dell'Alimentazione".

A prendere la parola è stata poi Catia Minghi dell'Azienda Vitivinicola La Rasenna, che ha illustrato gli abbinamenti cibo-vino durante lo Show-Cooking degli Chef Giorgio Baldari e Fabio Lorenzoni. A descrivere le attività e i prodotti della "Rasenna", Simone Iannotti, enologo-cantiniere ed ex-allievo dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Sorta nel 2007 a Cerveteri, come "materializzazione di un sogno" – così ama dire il suo fondatore Francesco Gambini – La Rasenna (oggi anche Agriturismo) ha dato vita a oltre 10 etichette di vini, tutti prodotti nella tenuta dell'Infernaccio, in 9 ettari di vigneti localizzati nei pressi di Santa Severa e Cerveteri.

E nella belga Izegem, piccolo comune di quasi 30.000 abitanti è nata invece nel 1899 la Vandemoortele, all'inizio piccola industria per la produzione di olii e oggi grande gruppo alimentare europeo specializzato nei prodotti surgelati di Pasticceria e Panificazione e in Margarine e Grassi. Dal Gennaio 2015 la sua storia si è incrociata con quella del Marchio italiano Agritech, che è entrato così a far parte della grande Azienda europea di Izegem. Ne hanno raccontato il percorso Alessia De Francesco e Ciro Cicatiello: Agritech è stata fondata a Genova nel 1996 – ha spiegato Alessia De Francesco – ed è specializzata nella produzione di focaccia ligure parzialmente cotta e surgelata, alla quale si sono aggiunti pizza e pane. Nel 2013 Agritech si è fusa con la Lanterna di Ravenna (di dieci anni più "vecchia"): dalla fusione per incorporazione è nata LAG SpA". Alessia De Francesco e Ciro Cicatiello hanno quindi presentato al pubblico le nuove linee delle gamme panetteria e croissanteria.

Il pranzo di gala che ha concluso la rassegna è stato preparato interamente con prodotti offerti dalle Aziende ospiti e grazie alla collaborazione degli studenti delle classi quinte partecipanti alla manifestazione, guidati dagli chef delle imprese intervenute e dai docenti di Cucina dell'Alberghiero di via Federici: Francesco Riili, Luciano Cucullo, Valentina Feriozzi. Responsabili di Sala Michele Limotta e Michele Comito. Responsabile di Ricevimento la prof.ssa Giovanna Albanese, che ha coordinato i suoi studenti nell'impeccabile accoglienza degli ospiti. Gli allievi dell'Alberghiero hanno presentato i piatti del ricchissimo menu, spiegandone, di volta in volta, gli ingredienti e la preparazione.

Entusiasta dei risultati raggiunti, il prof. Riili, che nel salutare gli intervenuti all'incontro ha voluto anche rivolgere un grazie a Gianluca Varchetta della "Gima Abbigliamento Professionale" e alla "Garden House" dei Fratelli Guernaccini, noto vivaio di Ladispoli che ha curato l'addobbo floreale delle sale.

"Siamo giunti alla quinta edizione della rassegna. – ha commentato – Crediamo in una scuola aperta al territorio e al mondo della produzione. A caratterizzare l'offerta formativa del nostro Istituto è, da sempre, la ricerca della massima qualità. Siamo orgogliosi, oggi, di aver ospitato qui i più grandi marchi della filiera enogastronomica. La perfetta armonia d'intenti che ha connotato quest'iniziativa è la migliore dimostrazione del fatto che quando la passione per il proprio lavoro si sposa con l'eccellenza, l'apprendimento si sposa a sua volta con l'emozione del conoscere. A dircelo è stato, in questi due giorni, l'entusiasmo dei nostri studenti".