

COMUNICATO STAMPA

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Manlio Rossi-Doria" si aggiudica l'**8° Concorso Internazionale di Arte, Cultura e Gastronomia "TABULA PRAENESTINA"** svoltosi dal 4 al 6 maggio. Gli alunni della sede coordinata di Montoro Inferiore hanno sbancato nella cittadina laziale aggiudicandosi il primo premio sia nel settore "Cucina" che in quello del "Ricevimento". Nel settore cucina ha vinto una allieva iscritta alla nostra Associazione: Nadia Natale. A lei vanno i complimenti dell'intera Associazione, con in testa il presidente Luigi Vitiello. Ricordiamo che, l'Associazione "Tabula Praenestina" onlus, organizzatrice dell'evento, è accreditata dal Ministero della Pubblica Istruzione ad individuare e certificare le eccellenze ai vincitori delle rispettive sezioni del concorso, i quali saranno inseriti nell'Albo Nazionale delle Eccellenze. Questo onore toccherà, quindi, alle allieve Nadia Natale, che ha vinto la sezione cucina, e all'allieva Teresa Aliberti che ha vinto nel settore "Ricevimento". Il concorso vinto dai due giovani studenti della sede montorese dell'Alberghiero, si rivolge a tutti gli Istituti Tecnici e Professionali d'Italia e d'Europa con l'obiettivo di favorire la valorizzazione dei prodotti tipici e culturali prenestini, coniugando tradizione ed innovazione dell'arte dell'enogastronomia e turistica. Attraverso l'incontro tra Regioni e realtà diverse, il concorso rappresenta un incentivo per l'affermazione professionale degli allievi, nonché un eccezionale strumento di scambio di conoscenze ed esperienze didattiche e professionali. L'allieva Teresa Aliberti ha presentato un itinerario dal titolo "Ciak si gira Capranica Prenestina" che ha emozionato non poco la giuria che alla fine si è complimentata vivamente con l'allieva della prof.ssa Rosanna Casillo. L'allieva Nadia Natale, dal canto suo ha lasciato estasiati i giurati con la "Doppia coppa Martini spuma di cis cake con ghiaccia di marmellata di arance, cuore di caprese, copertura di cioccolata bollente di Modica e fingerli di peperoncino di Cayenne". Anche il campione mondiale di pasticceria Delizia si è voluto complimentare con l'allieva del prof. Giuseppe Zanga per l'ottima composizione e l'equilibrio perfetto degli ingredienti.