

23 aprile 2013 – Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea

“Baccalà e vegetali”

Dalla tradizione all’innovazione nella Gastronomia Calabrese

Organizzato (in nome e per conto dell’URC Calabria) dal Presidente Filippo Galati, dal segretario Domenico Origlia e da tutta l’APCCz, si è concluso nella bellissima sala “Anfiteatro” dell’Istituto Alberghiero di Soverato il concorso enogastronomico dal titolo: “Baccalà e Vegetali”. Il concorso destinato agli allievi degli istituti alberghieri statali e regionali della Calabria è giunto ormai alla sua XV edizione ed è diventato un appuntamento importante per la ristorazione Calabrese.

Con questo evento si vuole in particolare: – Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con le sue semplici e genuine preparazioni; – Far conoscere ai giovani d’oggi alcuni aspetti degli usi e dei costumi di una storia lontana o recente, che è sempre più apprezzata e ricercata anche dal turista evoluto; – Motivare il giovane allievo ad acquisire una sempre maggior consapevolezza che la cucina diventa arte ancor più nobile, quando alla manualità si aggiunge la passione e la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l’aspetto antropologico.

Ogni istituto ha partecipato con 2 allievi frequentanti il corso di cucina/ristorazione, appartenenti uno alla classe terza e l’altro alla classe quinta. Dieci le scuole partecipanti: Cosenza, Le Castella, Locri, Paola, Polistena, San Giovanni in Fiore, Serra San Bruno, Vibo Valentia, Villa San Giovanni. A ricevere gli ospiti all’ingresso della scuola soveratese un gruppo di allievi del corso ricevimento, guidati dalla docente Tina Mungo. Dopo i saluti di benvenuto del dirigente scolastico dell’Alberghiero di Soverato prof. Giuseppe Fioresta e del presidente URCC Antonio Macrì, gli alunni, 2 per ogni scuola a distanza di 10 minuti, dalle ore 9 si sono recati nei laboratori di cucina dove hanno dato inizio ai loro lavori, sotto l’attenta vigilanza di Felice Vono e Antonio Romeo (giuria tecnica). Alle ore 12 è iniziata la presentazione dei piatti in concorso, che si è conclusa alle ore 14. La giuria composta da Carlo Montano (presidente di giuria e presidente dell’APC Materani), Valeriano Panaro e Antonio Farella dell’APC Materani e dai componenti della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) Giuseppe Palmisano e Daniele Caldarulo del team Puglia. Alla fine della kermesse la giuria ha voluto incontrare gli alunni in un momento di alta formazione didattica dove, per ogni singolo lavoro, sono stati evidenziati pregi, difetti e consigli per migliorarsi e crescere in questo bellissimo mondo che è l’arte culinaria. Subito dopo tutti i convenuti si sono recati nella sala ristorante dove un gruppo di allievi di cucina e di sala (guidati dai docenti D. Tropea, A. Mungo, U. Gambino, A. Aretino, A. Cantaffa, C. Giaimo e con la collaborazione della neo responsabile delle Lady Chef dell’area sud Maria Stella Taverniti) hanno servito un bellissimo pranzo a base di stocco e baccalà gentilmente offerti dalla famosa azienda Calabrese “**Stocco & Stocco**”. Dopo la

consegna degli attestati e delle medaglie agli alunni; le targhe ricordo: ai giurati, alle scuole partecipanti, alla scuola di Soverato (per l'impeccabile organizzazione) ed alle associazioni provinciali, si proceduto a premiare i tre vincitori. Al 3° posto l'Alberghiero di Vibo V. con il piatto **"Trilogia di baccalà e verdure rivisitate"** – Alunni: Aminata Ngom, Domenico Conidi – Docente: Pino Cardamone – Al 2° posto l'Alberghiero di Cosenza con il piatto **"Baccalà cotto in casseruola, con passatina di peperoni gialli e rossi, cipolline di campo in agrodolce, carciofi d'orati e salsa di patate silane agli agrumi"** – Alunni: Marco Altomare, Eugenio Caloiero – Docente: Alfonso Sireno – Al 1° posto l'Alberghiero di Le Castella con il piatto **"Zabaione di ceci e baccalà con bietole da taglio al sentore d'acciuga"** – Alunni: Antonio Falbo Alessia Stefanizzi – Docente: Gregorio Mantegna -

Con i saluti e i ringraziamenti da parte del Dirigente Scolastico e l'arrivederci al prossimo anno del presidente URCC A. Macrì, si è conclusa un bellissima giornata didattico/professionale all'IPSSEOA di Soverato.