

# All'A.I.C. (Associazione italiana chef) gli studenti dell'alberghiero vincono il premio dedicato alla preparazione della pasta italiana



E' all'insegna di un sano spirito di competizione che gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli si sono cimentati ieri 9 aprile, in una gara che li ha visti vincitori del Premio in preparazione della Pasta Italiana, presso la sede romana dell'Associazione Italiana Chef (A.I.C.). Nata per valorizzare lo spirito di tradizione e innovazione che caratterizza la cucina italiana e diventare così "un traino convinto e convincente per tutti quei professionisti che desiderano sperimentare, ricercare e studiare con passione", l'Associazione – spiegano i suoi responsabili – rappresenta da anni una risposta alle esigenze, sempre più diffuse, di fare



sistema, proponendosi come interlocutore autorevole per chiunque voglia portare la qualità nel mondo della ristorazione”.

“Primi piatti fra tradizione e innovazione”: questo il titolo del contest che ha visto premiati i nostri studenti di Cucina per la preparazione di una ricetta con prodotti di stagione e pasta italiana. – spiega il Prof. Renato D’Aloia, Professore di Ricevimento e Accoglienza Turistica

dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, che ieri ha accompagnato gli allievi Beatrice Bolli (IV KA) e Lorenzo D’Isidoro (V KA) insieme ai docenti di Enogastronomia Marco Erra e Domenico Falzarano – Quello con l’Associazione Italiana Chef è diventato un appuntamento imperdibile – ha aggiunto – perché si tratta di una realtà associativa particolarmente sensibile al mondo della formazione avendo siglato anche un importante Protocollo di intesa con l’Ufficio Scolastico Regionale. Agli studenti degli Istituti Alberghiero vengono offerte opportunità formative di alto profilo per l’acquisizione di competenze immediatamente spendibili nella loro vita professionale, ma vengono promossi anche progetti di alternanza scuola-lavoro che favoriscono la sensibilità nei confronti di tematiche rilevanti quali la sostenibilità, la stagionalità, la cucina consapevole, la sicurezza, la prevenzione, l’attenzione agli sprechi e la promozione delle eccellenze locali. Torneremo presto a trovarli”.





