

Cucina di eccellenza, all'Alberghiero di Ladispoli lezione dello chef Gianfranco Pascucci



LADISPOLI (RM) – Uno chef stellato attento alla protezione del mare e alla salvaguardia dell'ambiente: è Gianfranco Pascucci, titolare del ristorante di Fiumicino "Al Porticciolo", che lunedì 27 gennaio ha tenuto una lezione all'Alberghiero di Ladispoli, nell'ambito di un'iniziativa coordinata dal Prof. Renato D'Aloia e dalla Prof.ssa Carmen Piccolo, Docenti di Accoglienza Turistica dell'Istituto di via Federici, grazie alla collaborazione di Lazio Innova. Stella Michelin nel 2012 Gianfranco Pascucci, volto noto di popolarissimi programmi televisivi come "La Prova del Cuoco", ha spiegato agli allievi tutti i segreti della cucina di pesce, soffermandosi sui diversi aspetti della straordinaria e difficile professione dello chef. A partire dall'ingrediente di base, la passione, da associare sempre all'impegno e alla costanza nella volontà di perseguire i propri obiettivi. "Nel nostro Istituto, soprattutto per le attività di PCTO, puntiamo da sempre a proporre agli studenti esperienze professionali di eccellenza legate naturalmente al loro indirizzo di studio, ma anche vicine al territorio, alla sua identità e alle tradizioni che ne alimentano la storia. – hanno sottolineato i due Docenti –

Ma c'è di più: la biografia e il lavoro di Gianfranco Pascucci dimostrano come l'affermazione e il successo possano, anzi debbano associarsi a valori spesso dimenticati come il rispetto dell'ambiente, la cura e la protezione dell'habitat e dell'ecosistema. Questa mattina i nostri allievi hanno avuto la dimostrazione di quanto, per una buona cucina, siano necessari il talento, le materie prime, le tecniche, ma anche e soprattutto l'attenzione ai cicli della natura e alle sue leggi. Gianfranco Pascucci ci ha insegnato che la "sostenibilità ambientale" non è un'astrazione retorica, ma un insieme di gesti e di scelte concrete. Con il valore aggiunto di una straordinaria capacità comunicativa, fatta anche di piatti iconici e "simbolici", come la sua famosa "Pasta al nero di seppia in un Mare di plastica" con cui Pascucci ha voluto ricordare al mondo l'importanza della lotta contro l'inquinamento del mare. A lui, ma anche al giornalista Andrea Febo che ha moderato l'incontro, ad Ivana Mottola e Alice Casco della Start Up "Design Food House" che hanno curato e gestito il laboratorio sensoriale, va il nostro grazie più sentito per una giornata-evento che i nostri allievi non dimenticheranno. Ringraziamo anche Luca Polizzano, Referente Lazio Innova di Bracciano, i docenti Marco Erra e Domenico Falzarano e gli studenti delle classi IV KA e IV KB".