

romaedintorninotizie.it

Fiuggi, alla II A di Trivigliano (medie di Guarcino) il Premio “Michelangelo Buonarroti” per la presentazione di un piatto del territorio

redattore2

4-5 minuti



La II A della scuola secondaria di Trivigliano che frequenta al plesso di Guarcino si è aggiudicato il primo posto del premio “Premio Buonarroti” indetto dall’Istituto Alberghiero di Fiuggi.



E’ stata la classe che ha saputo meglio raccontare il suo territorio e soprattutto presentare il piatto ad una qualificata giuria presieduta dal Dirigente **dott Francesco Cozzolino**, che ha ideato la bella iniziativa scolastica che ha visto partecipare alle finali: la classe IIC del Primo circolo di Alatri; la classe IIIB dell’Istituto

Comprensivo Falcone e Borsellino di Roma; la Classe II B e III E dell'istituto comprensivo di Fiuggi e ovviamente la bella squadra di ragazzi che hanno vinto questo prestigioso premio che serve a lanciare anzitutto il territorio e la rispettiva cucina.

I ragazzi di Trivigliano al momento della vittoria hanno avuto una gioia incontenibile, accompagnati dalla loro preside e da alcuni insegnanti, hanno messo in campo la loro passione e ovviamente il loro entusiasmo. Un racconto davvero ben fatto che ha superato di pochissimi punti, anzi di decimi 6 decimi, quello della III E di Fiuggi e di 7 decimi la Classe IIC di Alatri 1.









“Oggi si è evidenziato che si hanno dei territori importanti che vanno assolutamente valorizzati – così il preside Cozzolino – anche attraverso la sostenibilità che non è cucina, ma un modo di vivere la nostra vita”. Inoltre, il dirigente scolastico ha ringraziato tutte le scuole che hanno partecipato, i professori che hanno accompagnato i ragazzi e ovviamente quelli di Fiuggi, che sono stati molto vicini ai ragazzi nella preparazione dei piatti e la responsabile del progetto **Prof.ssa Mariangela Maina** che ha lavorato duro per vedere realizzata questa prima edizione. Un forte momento di incontro tra ragazzi delle diverse scuole laziali che hanno fatto conoscenza tra loro e sono scambiati le loro esperienze.

E' stata questa l'occasione per la succursale di Paliano che era assente con gli alunni ma presente con numerosi prodotti locali, presentati nell'apericena finale offerta a tutti i presenti, ed accompagnata dall'assessore all'agricoltura **Eleonora Campoli**, di fare una gran bella figura perché i prodotti esposti della fattoria Celletti, del Frantoio Le Mole, dell'azienda Bertacco, insieme ai Vini della Selva hanno troneggiato nel contesto locale insieme ad un menù veramente brillante composto da: insalata di orzo e baccalà; insalata contadina con patate di Viterbo Fagioli Cannellini di Atina, e cipolla ramata di Alatri; Pizza farcita con broccoletto di Anguillara, capperi e olive piccanti di Guarcino, filetti di acciughe e mozzarella di bufala di Amaseno; Pagnotta di Veroli ripiena con patate e porcini broccoletti e salsiccia ciociara; Straccetti di pollo ruspante panati con pomodoro S. Marzano e rughetta; Bocconcini di suino in agrodolce con cicoria Saltata;

infine crostata di ricotta di Pecora e visciole di Fumone, il tutto innaffiato dal caratteristico *Semilon bianco*, **Atthis Ottonese** e *Cesanese del Piglio docg* prodotto alla *Selva di Paliano* dall'azienda *Schina*. Ancora del vino **i Cloni Cesanese del Piglio Superiore DOCG** dell'azienda *Agricola Pileum*, e il **Brigante** sempre *Cesanese del Piglio docg* dell'azienda *Agricola Alberto Giacobbe di Paliano*, ovviamente *acqua Fiuggi Naturale* e *Vivace*. E' stata una giornata di belle e pregiate degustazioni di prodotti locali che comunque oltre a rappresentare il territorio hanno fatto conoscere la loro ottima qualità.

Giancarlo Flavi

COMPRIAMO AUTO USATE PAGAMENTO IMMEDIATO

Valutazione Gratuita



VALMONTONE - Via Ariana Km 2.200 tel. 0695995112

PALESTRINA - Via Prenestina n° 80 tel. 0695271428