

roma-o-matic.com

Fiuggi, alla II A di Trivigliano (medie di Guarcino) il Premio “Michelangelo Buonarroti” per la pres I Feed-O-Matic I Servizi I Roma -O- Matic 3.0

4-6 minuti

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

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...

L'articolo

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

proviene da

Roma e dintorni notizie

.

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 IIIE 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

L'articolo

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

proviene da

Roma e dintorni notizie

.