

## CONCORSO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA

Si è svolta nella sede di Ugento dell'istituto "Bottazzi", dal 19 al 21 di marzo 2015, la prima edizione del CONCORSO NAZIONALE di Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza turistica, alla quale abbiamo partecipato accompagnati dal Prof. Flavio Valentino.

Questa manifestazione riservata agli studenti degli istituti professionali alberghieri di tutta Italia ha impegnato sedici studenti degli indirizzi di enogastronomia, servizi di sala e vendita ed accoglienza turistica divisi in gruppi hanno svolto le singole prove.

**Gabriele Rizzo** (V A eno) abbinato agli studenti di Senigaglia (Alessandro Antonelli) e di Torino (GianMaria Leone) ha preparato il piatto "turbante di spigola con gamberi viola di Gallipoli".

**Marika Coppola** (V A sala) insieme con gli alunni di Brescia e l'Aquila ha rispettivamente lavorato sulla mise-en-place di sala, preparazione alla lampada e presentazione e degustazione del vino.

**Pierpaolo De Magistris** (V A AT) ha illustrato un fantastico percorso turistico sulle marine salentine.

Hanno preso parte al concorso gli istituti alberghieri di Otranto, Molfetta (Ba), San Pellegrino Terme (Bg), "Pertini" di Brindisi, "Panzini" di Senigaglia, "Marchitelli" di Villa Santa Maria (Ch), "Moccia" di Nardò, "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme, "Maffioli" di Castelfranco Veneto (Tv), "Mantegna" di Brescia, "Artusi" di Roma, "Prever" di Pinerolo (To), "Buonarroti" di Fiuggi (Fr), "Alberini" di Treviso, "Leonardo" dell'Aquila, "Einaudi-Grieco" di Foggia.

La singolarità del concorso è stata che i gruppi sono stati individuati non in base alla scuola di appartenenza, ma attraverso estrazione, in modo tale da creare squadre miste. La serata conclusiva si è svolta al "Bellavista" di Gallipoli, nella quale sono stati premiati i vincitori, che si sono aggiudicati le borse di studio messe in palio da Caroli Hotels e dal "Bottazzi".

Gli Alunni:

Gabriele Rizzo, Marika Coppola e Pierpaolo De Magistris.