

## Valsinni: gli studenti dell'Ipssar di Marconia vincono la prima edizione di "Terra mia"

venerdì 23 aprile 2010

Valsinni: l'Ipssar di Marconia vince la prima edizione di "Terra mia", concorso enogastronomico per gli studenti degli istituti alberghieri

Â

Valsinni - Si Ã" svolta

giovedÃ¬ scorso la prima edizione di "Terra mia. Viaggio nelle suggestive terre

del silenzio tra natura, cultura e sapori veri". Il concorso enogastronomico

riservato agli studenti degli istituti alberghieri della Basilicata, organizzato dall'amministrazione comunale di Valsinni, Ã" stato di notevole

interesse per la conoscenza e la promozione dei prodotti tipici lucani.

Dalle

9,00 del mattino gli allievi hanno cominciato a preparare un secondo piatto,

utilizzando soltanto spezie, aromi, prodotti e ingredienti regionali con "carne rossa bovina razza podolica lucana".

A pranzo c'Ã" stata la

possibilitÃ per tutti i presenti di degustare le bontÃ preparate dai membri dell'Associazione cuochi materani: Mario

De Muro, Antonio Farella, Francesco Paolo Fiore, Gianfranco Bruno e

Giambattista Guastamacchia, coadiuvati in cucina dallo chef Giovanni Molinari e in sala dalla maitre banqueting Debora

Quinto. Altre bontÃ locali sono state preparate e offerte ai

presenti dal ristorante "Il Maniero" di Valsinni, struttura ospitante. La

giuria, composta dai gran maestri della ristorazione Alberto Digirolamo (presidente) e Giovannangelo Pappagallo, con Carlo

Montano (presidente Fic Basilicata) e Donato

Malacarne (Sommelier Ais), ha premiato i ragazzi dell'Ipssar di Marconia per

i "medaglioni di Podolica con salsa rossa, cicorie selvatiche e coriandoli di

peperoni cruschi di Senise". Gli studenti Luca

Manolio, Giovanni Di Vincenzo e Manuel Cattarinussi, accompagnati dal prof.

Antonio Zaza, hanno preparato questo

piatto, gradevole anche esteticamente, combinando al meglio gli ingredienti. Secondo

posto per gli allievi dell'Ipssar "A. Turi" di Matera, poi quelli di Melfi e di

Maratea.

Conduttore dell'evento Ã" stato il prof. Antonio Pinca, mentre l'assessore alla Cultura, Patrizio Lionetti, ha fatto gli onori di casa e supervisionato il tutto, assicurando che: "Ã un progetto nel quale

crediamo molto e continuerÃ nel corso degli anni. La Lucania Ã ricca di

prodotti culinari tradizionali che fanno parte della nostra cultura,

utilizzabili nella cucina in modo innovativo come Ã stato dimostrato oggi,

bisogna solo sensibilizzare gli operatori all'uso di tali prodotti". La

manifestazione ha avuto l'adesione di diversi ristoratori privati e di numerosi

produttori, che hanno sostenuto l'evento e presentato le loro qualitÃ :

formaggi, carne, salumi, vino, liquori e altro. Unica cosa non lucana il caffÃ".

Leandro Verde

Â