

## L'Istituto "A. Turi" di Matera vince a Valsinni la seconda edizione di "Terramia"

martedì 03 maggio 2011

L'Istituto "A. Turi" di Matera vince a Valsinni la seconda edizione di "Terramia", concorso gastronomico delle scuole alberghiere lucane

Con la preparazione del piatto "costolette di agnello con mostarda di arancia â€"staccia' di Tursi", gli alunni dell'Istituto "A. Turi" di Matera, coordinati dal prof. Francesco Testa, hanno vinto la seconda edizione di "Terramia. Un viaggio nelle suggestive terre del silenzio, tra natura, cultura e sapori veri", il concorso enogastronomico riservato agli studenti delle scuole alberghiere della Basilicata.

### L'appuntamento

turistico e tecnico-formativo era "finalizzato alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali del territorio lucano", perciÃ² patrocinato con successo, come giÃ lo scorso anno, dalle istituzioni regionali, provinciali e territoriali e dalle associazioni dei tanti produttori agroalimentari della regione. La giuria di esperti, composta da Carlo Montano, presidente dell'associazione Cuochi Materani, Bruna Di Lecce, sommelier della delegazione provinciale dell'Ais, e da Giovannangelo Pappagallo e Alberto Girolamo, Gran maestri della ristorazione, ha assegnato il posto d'onore ai ragazzi dell'Ipseoa di Melfi, con il prof. Giovanni Cerabona, i quali hanno presentato le "costolette di agnello tricolore", e il terzo posto all'Ippisar "G. Fortunato" di Marconia, con il prof. Donato Rizzi, che ha esibito le "costolette di agnello alle erbe aromatiche".

Pur fuori gara, ai fornelli si sono cimentati in diretta anche i giovani dell'Istituto "M. De Nora" di Altamura e dell'Ipsia ristorazione "E. Aletti" di Trebisacce, segno di un'ottima intuizione organizzativa destinata a riverberarsi nel tempo, come ha sottolineato con soddisfazione Patrizio Lionetti, assessore alla Cultura del Comune di Valsinni, organizzatore dell'evento presentato dal prof. Antonio Pinca, nel ringraziamento doveroso rivolto a tutti i fornitori e in particolare all'Apa, l'associazione provinciale allevatori che ha offerto l'agnello delle Dolomiti Lucane, latticini e formaggi. Dopo la premiazione, i cuochi del ristorante valsinnese il "Maniero", dove si Ã svolta la manifestazione, hanno allestito un buffet di piatti tipici della tradizione locale, seguito dal pranzo di gala preparato dagli alunni di Marconia, poi conclusosi con il taglio della torta tricolore, in onore dei 150 anni dell'UnitÃ d'Italia. Il servizio di sala, invece, Ã stato curato dai ragazzi materani vincitori.

Verdiana C. Verde