

“Cucina d’Autore”, pagina significativa nella formazione per l’Istituto Alberghiero

Una pagina significativa nel panorama della formazione enogastronomica regionale. L’Istituto Alberghiero di Siracusa l’ha scritta partecipando alla manifestazione “Cucina d’Autore” ospitata dall’Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo. Un evento che ha visto confrontarsi numerose scuole alberghiere siciliane in un contest capace di coniugare tradizione, creatività e capacità narrativa.

La sfida proposta era tanto ambiziosa quanto stimolante: scegliere un autore siciliano legato al tema del cibo, individuare una sua opera e reinterpretarne una ricetta attraverso un progetto completo, comprensivo anche della realizzazione di un video. Un esercizio di stile e contenuto, dove la cucina diventava linguaggio e racconto.

L’Istituto di Siracusa ha scelto di rendere omaggio a Giovanni Fichera, traendo ispirazione dal racconto “Una frittura si racconta” contenuto nel libro Giuggiole. Da questa suggestione letteraria è nata una proposta gastronomica originale e identitaria: una zippula rivisitata, impastata con acqua aromatizzata al finocchietto, farcita con salsiccia e patate cotte nel vino rosso, accompagnata da un’antica salsa al cioccolato, la salsa San Bernardo. Un piatto capace di fondere memoria e innovazione, radici e visione contemporanea.

A completare l’esperienza sensoriale, i ragazzi del settore sala hanno ideato un cocktail in perfetto dialogo con la preparazione culinaria: una miscela a base di vino rosso, vermouth e liquore al cioccolato, arricchita da zest d’arancia, capace di esaltare e accompagnare le note aromatiche del piatto.

Fondamentale il contributo sinergico di tutti i settori dell'istituto. Gli studenti di cucina sono stati guidati dal professore Sandro Intagliata, mentre il settore sala è stato seguito dal professore Vincenzo Moncada. Il settore ricevimento, sotto la guida della professoressa Deborah Frau, ha svolto un ruolo chiave nella costruzione del racconto, diventando interprete del progetto e contribuendo, insieme agli altri indirizzi, alla realizzazione di un video di forte impatto emotivo.

Il lavoro di squadra, la cura dei dettagli e la profondità del progetto hanno portato risultati di grande rilievo: secondo posto ex aequo nella competizione e primo posto per la miglior gastronomic storytelling, riconoscimento che premia la capacità di narrare il cibo in modo autentico e coinvolgente.

Tutte le componenti della scuola, guidate dall'infaticabile dirigente scolastico Carmela Accardo, hanno partecipato con dedizione e spirito di appartenenza, ospiti dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo. Un ringraziamento particolare va anche al DSGA Giuseppina Uccello, il cui contributo è stato determinante nel creare le condizioni organizzative necessarie alla partecipazione.

L'esperienza palermitana non rappresenta solo un traguardo, ma anche un punto di partenza. Il prossimo anno, infatti, la manifestazione si terrà a Siracusa, dove l'istituto sarà protagonista nell'accogliere scuole e talenti da tutta la regione.

In un contesto in cui spesso le parole rischiano di essere insufficienti, resta la consapevolezza di trovarsi di fronte a qualcosa di grande: un esempio concreto di scuola viva, capace di formare competenze, ma soprattutto visioni. Un gigante, difficile da racchiudere in una definizione, ma evidente nei risultati e nell'entusiasmo di chi lo costruisce ogni giorno.