

Secondo posto ex aequo in “Cucina d’Autore” per l’Alberghiero Federico II di Svevia

Un successo senza tempo. Colori, sapori, suoni indistinti ed emozioni vibranti hanno contraddistinto la giornata del 24 marzo, per un magico evento: la VI Edizione del contest “Cucina d’autore” promosso dalla Comunità patrimoniale Cucina siculo-mediterranea, nel rispetto di F.A.R.O. Convention e in sinergia con RE.NA.I.A., Rete Nazionale Istituti Alberghieri. Il contest ha inteso esplorare alimenti, piatti e ricette significativi nella letteratura siciliana. Si è richiesto un approfondimento dei particolari aspetti e momenti storici e gastronomici ad essi legati, reinventandoli in chiave moderna e attuale. L’evento, in linea con “Sicily Awarded 2025 – European Region of Gastronomy”, si è tenuto presso l’I.P.P.S.E.O.A. di Palermo “Pietro Piazza”, magistralmente diretto dal Dirigente scolastico prof. Vito Pecoraro che ha accolto, insieme ai suoi collaboratori, un’ampia rappresentanza di studenti, docenti e dirigenti che hanno partecipato alla competizione. Ciascuno degli Istituti partecipanti ha meravigliato la platea attraverso la visione di spot della durata di 1 minuto con la funzione di catturare l’attenzione e cogliere il significato essenziale delle ricette e dei cocktail proposti per rappresentare la correlazione ad opere ed autori della letteratura siciliana. Si è proceduto, in seguito, all’assegnazione di premi e riconoscimenti con la visione di filmati della durata di circa 10 minuti per gli Istituti che si sono classificati tra i primi tre. E la magia è diventata concreta: Il miglior storytelling gastronomico è stato assegnato al Federico II di Svevia. Il primo posto è stato assegnato all’I.P.S.S.E.O.A.

di Palermo. Il secondo posto e' stato assegnato ex aequo all'I.S. Federico II di Svevia e all'I.S. "Gorgia Vittorini Moncada" di Lentini. . Il "Federico II di Svevia" ha realizzato un video che ha presentato, in riferimento al settore enogastronomia, una rivisitazione in chiave innovativa delle "Zeppole di San Martino", corroborate dal drink personalizzato "Rosso di San Martino". La dirigenza scolastica indirizza un ringraziamento speciale ai professori Sandro Intagliata, Vincenzo Moncada, Deborah Frau, Antonino Oliveri che hanno contribuito alla realizzazione del video e, naturalmente, ai ragazzi partecipanti. Il traite de union tra enogastronomia, accoglienza turistica e opera letteraria è stato il racconto "Una frittura si racconta", tratto dalla raccolta " Giuggiole" del professore Giovanni Fichera. La Giuria è stata composta da Dirigenti Scolastici degli Istituti partecipanti (i cui voti hanno determinato il 50% del punteggio finale), dalla Dott.ssa Rosa Maria Argento, Presidente di Faro Convention, da un rappresentante di Federalberghi, da un rappresentante dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia e da un rappresentante AMIRA o AIBES (50% del punteggio finale). Valutati peculiari aspetti di ciascun progetto: aderenza al tema e progettazione, coesione progettuale, esecuzione tecnica (come da video), mise en place e organizzazione, innovazione e impiattamento, valutazione visiva del piatto finito (cromatismo, equilibrio delle forme, creatività) e della sua reinterpretezione "moderna", correttezza delle tecniche di preparazione del drink (shaking, stirring, build, ecc.) e gestione della "bar station", creatività del drink e coerenza con l'ispirazione letteraria. Sono stati oggetto di valutazione anche la capacità narrativa e la qualità tecnica del prodotto audiovisivo, oltre alla regia e alla sceneggiatura.