



L'ALBERGHIERO PUNTA ALTO

●●● L'Associazione provinciale cuochi trapanesi, in collaborazione con l'istituto Alberghiero di Erice, ha organizzato un corso di formazione rivolto ai professionisti ed agli allievi. La straordinaria interpretazione della cucina con ingredienti di "sana origine siciliana" da parte dello Chef stellato Pietro D'agostino, (La Capinera di Taormina) ha entusiasmato i partecipanti. Frattanto, l'Alberghiero

è tra i finalisti del primo talent culinario di Banca Monte dei Paschi di Siena. Concluso il procedimento di verifica della correttezza dei voti, la scuola diretta dalla professoressa Pina Mandina, unico istituto siciliano che partecipava al concorso, assieme ad altri tre istituti scolastici italiani, parteciperà alla finale che si disputerà nel mese di maggio a Siena. Per l'entusiasmo mostrato e data l'esi-

gua differenza di voti tra le prime quattro scuole, l'organizzazione ha deciso di ammettere alla finale nazionale i quattro istituti maggiormente votati, così da dare agli studenti l'opportunità di mettersi in gioco davanti a una giuria tecnica che possa effettivamente valutare le capacità culinarie: una nuova occasione per contribuire al percorso di crescita professionale, vero spirito dell'iniziativa. (*LTO*)