

**IL CONCORSO.** È l'unico istituto siciliano ad essere stato selezionato tra i 10 finalisti

## Due studenti dell'Alberghiero approdano alla corte di Marchesi

••• Due studenti dell'Istituto Alberghiero "I. e V. Florio" di Erice alla corte del maestro Gualtiero Marchesi. L'alberghiero è l'unico istituto siciliano selezionato tra i 10 finalisti al concorso di AlmaCauses - Edizione speciale "Il Talento del Taleggio". Gli studenti sono Salvo Rondello e Jonathan Sammartano, della quinta B e quinta E. Coach dei due alunni: i professori Giuseppe Mazzeo e Nicola La Sala. Si tratta di un contest rivolto a studenti iscritti al quinto anno indirizzi Cucina e Sala e vendita. Il concorso si tiene presso la sede di ALMA, Scuola Inter-

nazionale di Cucina Italiana che ha sede a Colorno, promossa e fondata dal Maestro Gualtiero Marchesi, il prossimo 28, 29 e 30 novembre. La selezione ha premiato 10 coppie di studenti provenienti da tutt'Italia che si sfideranno nel rush finale ideato dal Consorzio Tutela Taleggio D.O.P. e Alma per scoprire e premiare i futuri professionisti della cucina e dell'ospitalità alberghiera. La manifestazione arrivata alla quinta edizione mira a migliorare la conoscenza di una Denominazione di Origine Protetta come il "Taleggio" e nel contempo servirà ad arricchire, in

modo pratico, le capacità e le esperienze degli studenti, con un occhio attento alle attuali esigenze dell'alta ristorazione e dell'ospitalità alberghiera e promuovere, in ambito scolastico il "Made in Italy" anche nel settore turismo. Salvo Rondello e Jonathan Sammartano affronteranno una serie di prove pratiche e teoriche, che saranno giudicate da una commissione formata da esperti del settore. Il piatto proposto dalla scuola ericina è il "Taleggio d'autunno" da abbinare ad un vino docg Cesaruolo di Vittoria, dell'Azienda Agricola Cos. (\*LASPA\*).