



I.P.S.S.A.R. I. e V. Florio Erice

Gli allievi del corso serale invitati al Conferenza-Laboratorio del gusto: Innovazione dei fornelli tenutosi all'ex jolly hotel oggi NH; intervengono Pere Castells (Ricercatore) – Jaume Biarnès (Chef) – Marcello Valentino (Chef); a cura Istituto Cervantes Palermo per la performance della cucina Siciliana a confronto con la cucina molecolare dello chef spagnolo proveniente dal ristorante stellato EL BULLI di **Ferran Adrià**



NH Palermo





I.P.S.S.A.R. I. e V. Florio Erice

Alla presentazione dei libri enogastronomici di Carlo Asmundo Nicolosi e Marco De Bartoli con l'autore Attilio L. Vinci nel Auditorium della sede **RAI** di **Palermo** e i nostri allievi del corso serale che hanno contribuito alla realizzazione del buffet e del servizio .



Degustazione di vini doc Siciliani



MERCOLEDI 24
MARZO 2010

GIORNALE DI SICILIA

TRAPANI



ERICE, STUDENTI VINCONO PREMIO INTERNAZIONALE

Trionfo dell' I.P.S.S.A.R. I. e V. Florio Erice al concorso internazionale "Gran trofeo d'oro della ristorazione italiana" di Brescia.

Promuovendo le eccezionali risorse enogastronomiche del territorio, utilizzandole per la preparazione di squisiti piatti tipici siciliani, Sofia Ellena, Francesco Ciaravino, Giuseppe Drago, Angelo Genna e Gioacchino Pantaleo, egregiamente guidati dai dal prof. Vincenzo Cataldo (docente sala bar) e dal prof. Paolo Austero (docente cucina) hanno vinto il prestigioso concorso internazionale *Gran Trofeo d'oro*, a Brescia, superando la concorrenza di ben altre 30 scolaresche, italiane ed europee. Il Concorso Internazionale "Gran Trofeo d'oro della Ristorazione Italiana" patrocinato dal Presidente della Repubblica si è tenuto a Montichiari in provincia di Brescia.



MERCOLEDI 24
MARZO 2010

GIORNALE DI SICILIA

TRAPANI

L'obiettivo, perfettamente onorato e centrato della bravissima equipe dell'Istituto Alberghiero di Erice, è stato quello di favorire lo scambio della cultura enogastronomica e dell'arte dell'ospitalità fra le scuole professionali italiane ed estere.

Il trionfo al concorso internazionale di Brescia arricchisce ulteriormente il già invidiabile curriculum dell'Istituto Alberghiero "Florio", precedentemente premiato in diverse altre competizioni enogastronomiche.

Gli attori principali del concorso internazionale sono stati, i professori Paolo Austero per la cucina e Vincenzo Cataldo per la sala, e 5 studenti eccellenti che si sono confrontati con una cospicua selezione di Docenti e scolaresche dei più famosi Istituti alberghieri d'Europa.

Gli studenti meritevoli della squadra campione, Sofia Ellena, Francesco Ciaravino, Giuseppe Drago, Angelo Genna e Gioacchino Pantaleo, hanno partecipato a quattro rispettive competizioni: Concorsi Internazionali di Cucina, del servizio di Sala, del servizio del Formaggio e di Sommellerie, dimostrando serietà, competenza e alta professionalità tanto da aggiudicarsi il primo posto per la targa del "Concorso Internazionale di Sommellerie", il **primo** premio speciale per l'allestimento del tavolo (mise en place), e la menzione del primo piatto per la migliore preparazione innovativa.

"Siamo molto contenti ed orgogliosi della nostra encomiabile equipe -ha dichiarato il Dirigente Scolastico prof. Giuseppe Liuzza e il vicepresidente, prof. Francesco Todaro dell'Istituto Alberghiero di Erice - poiché la partecipazione ad uno dei più importanti concorsi enogastronomici d'Europa ci ha fatto provare grandi emozioni e riconoscimenti di prestigio presentando al concorso piatti e prodotti, tutti facenti parte dell'eccezionale patrimonio di risorse tipiche del nostro territorio" a livello nazionale.

(*CHDA*)