



**GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**  
**Competizione Internazionale di ristorazione**  
**Dal tavolo al dolce**  
**IV edizione 2010**



**L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

***"Ignazio e Vincenzo Florio" ERICE***

è stato selezionato fra 92 istituti alberghieri d'Italia, piazzandosi al 16° posto in graduatoria, accedendo alla finale della competizione internazionale, dove affonderà altri 23 istituti italiani e 6 europei anch'essi selezionati, quindi nella kermesse, vedrà il confronto tra i migliori 30 istituti.

A rappresentare l'istituto saranno cinque allievi di sala e cucina seguiti e allenati dai docenti prescelti per l'occasione il professore Cataldo Vincenzo per la sala-bar, e il professore Austero Paolo per la cucina. Entrambi docenti sono stati selezionati dall'ALMA la scuola internazionale della cucina rappresentata dal più famoso chef internazionale del XX secolo il grande maestro Gualtiero Marchesi ed inoltre invitati come ambasciatori italiani esperti in ristorazione dall'Ecole international hotellerie di Losanna "The art and sciences of hospitality management" **Svizzera**





Mercoledì 23 Settembre,  
presso la Tenuta Gorgi Tondi di Mazara del Vallo, si è svolta la serata evento  
“Il Mito di Dionisio incontra l’arte della cucina”, percorso enogastronomico sulla risorse della  
millenaria civiltà siciliana.



Le prelibatezze dell’antica cultura gastronomica siciliana,  
preparate dallo chef mazarese, prof. Paolo Austero con la collaborazione degli allievi dell’IPSSAR I.e V Florio  
di ERICE, abbinata ai vini di qualità prodotti nel territorio di Mazara del Vallo, sono stati i protagonisti di  
un evento culturale di alto profilo, al quale hanno preso parte anche i vertici dell’Amministrazione Comunale,  
con in testa il Sindaco Nicola Cristaldi. La serata – evento, organizzata dalla Fisar (FEDERAZIONE ITALIANA  
SOMMELIER, ALBERGATORI E RISTORATORI) delegazione di Trapani, con la collaborazione della  
Federazione Italiana Cuochi, è stata possibile grazie all’imprenditrice Doretta Tumbarello, titolare della Tenuta  
Gorgi Tondi. A moderare la serata è stato il giornalista enogastronomico **Attilio L. Vinci –  
Associazione Stampa Agroalimentare Italiana; redattore della rivista IL SOMMELIER.**

## **Mediterraneo: sponde di dialogo e di pace Il Mito di Dionisio incontra l’arte della cucina**

Elio Palermo

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE**  
*“Ignazio e Vincenzo Florio” ERICE*

PRESENTI  
ALLA FIERA INTERNAZIONALE TUTTO FOOD  
SU INVITO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TRAPANI



**L’istituto è stato coinvolto ad collaborare per il progetto e promotion territoriale denominato  
“TRAPANI TI ACCOGLIE IN CUCINA”.**

**A questa intensa e importantissima manifestazione che si ripete ogni 2 anni, hanno partecipato  
gli alunni del professore Austero Paolo ,impegnandosi per una settimana a far degustare i  
piatti della gastronomia tradizionale trapanese e i prodotti tipici e DOP del territorio.**

**A testimonianza della loro performance culinaria ne hanno usufruito circa 10 mila visitatori  
passati dallo stand ,attratti dagli odori e profumi unici ed ineguagliabili ottenendo il  
consenso e la conferma delle prelibatezze preparate per tutti i giorni della fiera.**



ALCUNE FOTO IN FIERA:



TRA I GRANDI OSPITI CHE HANNO VISITATO LO STAND NON POTEVA MANCARE IL GRANDE NUTRIZIONALISTA Prof. CALABRESE vedi foto in alto

