

Il 15 maggio scorso all'Istituto alberghiero di Cervia

Show cooking e degustazioni con aziende eccellenti del territorio. I piatti sono stati curati dagli chef Omar Casali (Marè Cesenatico) e Raffaele Parisi (Villaggio Rivaverde Marina di Ravenna)



Successo per "A Scuola di gusto"

Successo della prima edizione di "A scuola di gusto. Novità e avanguardie della filiera food di qualità", show cooking con degustazioni promosso da Endas Ravenna con il patrocinio del Comune di Cervia, svoltosi lunedì scorso 15 maggio all'istituto alberghiero "Tonino Guerra" della città turistica ravennate, alla presenza dell'assessore alla scuola Gianni Grandu, del presidente provinciale Endas Fabio Gardella, della prof.ssa Annalisa Santini, in rappresentanza della scuola, e di Erica Liverani, Masterchef 2016.

Oltre centocinquanta persone, nello specifico operatori del settore (ristoratori, cuochi, barman, titolari di negozi di generi alimentari, dolciaria di qualità, produttori, agenti, rappresentanti...), ma anche "food e wine lovers", ovvero appassionati di prodotti e servizi alimentari di qualità, hanno infatti "toccato con mano" le ultime novità in fatto di cibo. È stato un pool di aziende romagnole del settore alimentare (Franco Ferruzzi Uova, Molino Naldoni, Case Bianche di Sabatino Restuccia, l'extravergine di oliva, Teomar, Idea Pubblicità, Seristar, Greci, La Casetta Azienda Agricola e Swell Studio) a presentarle, valorizzando prodotti di eccellenza del

territorio (dalle uova alle farine, dall'olio ai vini, fino agli strumenti per conservarli e promuoverli nella rete food romagnola ed adriatica. Nello stesso tempo i partecipanti hanno potuto assaggiare alcuni piatti di grande qualità realizzati con tali prodotti di eccellenza dagli chef Omar Casali (Bagno ristorante Marè e QuintoQuarto Piadina&Affini di Cesenatico) e Raffaele Parisi (Ristorante Villaggio Rivaverde di Marina di Ravenna), coadiuvati dal supporto professionale degli allievi dell'Istituto alberghiero, i quali, coordinati dal prof. Vito D'Addiego, hanno così avuto modo di mostrare agli operatori il loro livello di apprendimento e la professionalità acquisita in vista di un loro inserimento lavorativo.

"Si è trattato di un successo inaspettato commenta Franco Ferruzzi, titolare dell'omonima azienda di commercializzazione uova e coordinatore dell'evento che ha permesso agli operatori del settore del cibo di qualità di vedere "in diretta" i risultati dei prodotti delle aziende espositrici, gustando i piatti preparati da grandi chef del nostro territorio con la collaborazione degli studenti di uno degli istituti alberghieri migliori della Romagna". "La passione per il lavoro, l'amore per la campagna e per la natura, la cura, il controllo e la selezione di tutte le fasi della filiera - aggiunge Davide Persiani, responsabile commerciale della Ferruzzi - sono la migliore garanzia per tutti coloro che fanno del buon cibo e della cucina il biglietto da visita di qualità della nostra terra".

Foto di gruppo dei promotori e degli imprenditori presenti. Tra loro i russiani Mattia Montanari, di Case Bianche (quarto da sin.), Luca Retini, direttore creativo di Swell Studio (quinto da sin.), Davide Persiani, direttore commerciale di Franco Ferruzzi Uova (quinto da sin.), e Franco Ferruzzi, titolare della Franco Ferruzzi Uova (quinto da dex). Al centro, la prof.ssa Annalisa Santini e il prof. Vito D'Addiego (Alberghiero di Cervia) e Gianni Grandu, assessore alla scuola di Cervia.