

IVG

L'assessore Rossetti festeggia con le eccellenze degli alberghieri i 150 anni dell'Unità d'Italia

di **Redazione**

06 Maggio 2011 - 19:00



Alassio. Si è concluso il Trofeo Ventimiglia, gara delle eccellenze degli Alberghieri, che ha festeggiato l'ottava edizione con il riconoscimento da parte dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, Segretariato Generale che ha inserito la manifestazione nel calendario ufficiale degli eventi nazionali per i 150 anni dell'Unità d'Italia.

Cocktail e performance alla lampada sono stati dedicati al tricolore. "I colori dell'Unità d'Italia", infatti, sono stati il tema che ha dominato tutte le prove, da quella di Sommellerie a cura della F.I.S.A.R., a quella di Cocktail competition a cura dell'A.I.B.E.S. e M.I.R.A., del Trofeo Ventimiglia, indetto e organizzato dall'Istituto Turistico-Alberghiero di Alassio, per ricordare il compianto preside Claudio Ventimiglia.

Alla gara hanno partecipato 15 Scuole Alberghiere, rappresentative di tutto il territorio italiano ed una di quello francese: IPRA - Chatillon (Aosta), IPSSAR Buontalenti - Firenze, IPSSAR Maggia - Stresa, IPSSAR Ruffini - Arma Di Taggia, IPSSAR Donadio - Dronero

(CN), IPSSAR Moncada - Lentini (SR), IPSSAR De Medici - Desenzano (BS), IPSSAR De Medici - Gardone Riviera, IPSSAR Prever - Pinerolo, IPSSAR Sonzogni - Nembro (BG), Lycee Technique D'Hotellerie Et De Tourisme Paul Augier - Nice FR, IPSSAR Migliorini - Finale Ligure, IPSSAR Musatti - Dolo (VE), IPSSAR Maffioli - Castelfranco Veneto (TV), IPSSAR Casini - La Spezia, IPSSAR Molinari - Sgiacca. Ospite d'onore per la serata finale l'assessore all'Istruzione e alla Formazione della Regione Liguria, Pippo Rossetti, in rappresentanza della Regione Liguria che ha patrocinato con la Provincia di Savona la manifestazione. Partners del "Ventimiglia" le aziende Nordiconad, Banca Carige, Torrefazione La Genovese, Nuova Riviera Bevande, Frantoio Sommariva, Frantoio Polla, Ditta Malandrone, Azienda Alessandri Massimo, Frantoio Armato, Pasticceria Riviera, F.lli Carretti e con il contributo tecnico professionale di FISAR delegazione di Savona-Imperia, di AEHT, di Amira, del Comune di Alassio Assessorato al turismo e alla cultura e dell'Associazione Albergatori di Alassio.

Le tre giornate, dalla prolusione dello storico scrittore e giornalista Giorgio Boatti sino alla prova finale dedicata al "L'arte del Trinciare - I colori dell'Unità d'Italia" sono state caratterizzate dalla straordinaria professionalità degli alunni in gara che hanno onorato il riconoscimento dell'eccellenze che il Ministero a concesso alla competizione. Le tre prove: enologia, cocktail e flambage hanno consegnato un verdetto finale, sul filo di lana, con i primi tre Istituti distaccati di pochi punti ed hanno visto primeggiare IPSSAR Ruffini di Arma Di Taggia (IM) (1066), seguito, al secondo posto, da IPRA Chatillon di Aosta (1051) e al terzo da IPSSAR Maggia di Stresa (1049).