



Alassio, l'Alberghiero di Arma di Taggia si aggiudica il XIII trofeo "Claudio Ventimiglia"

Giovedì 11 aprile 2019



Alassio. La tredicesima edizione del trofeo "Ventimiglia" si è chiusa con la tradizionale cena di gala dove tanti ospiti illustri hanno celebrato i talenti dell'hotellerie Matilde Rosati, Martina Tripodi, Luca Lessi, Giorgia Pisano, Cristina Mangiameli, Valentina Aliffi, Andrea De Nardi e Carla Mamone.

Il prefetto di Savona Antonio Cananà, il sindaco della Città di Alassio Marco Melgrati, il Maggiore dei Carabinieri Massimo Ferrari, il vice questore Gilda Pirrè, il comandante della Polizia municipale Francesco Parrella, l'assessore alle politiche scolastiche Fabio Macheda, l'assessore al turismo di Sanremo ed ex alunno Marco Sarlo, il presidente Vecchia Alassio Andrea Elena e il presidente dell'Associazione Albergatori Aurelio Macheda: tutti hanno potuto degustare le splendide e gustose preparazioni degli studenti che hanno preso parte al trofeo.

Una serata ricca di emozioni, vissuta da tutti i protagonisti, dai dirigenti scolastici e dai docenti accompagnatori in attesa del verdetto finale che per ogni sezione ha visto un sostanziale equilibrio tra i partecipanti.

VINCITORE ASSOLUTO XIII TROFEO VENTIMIGLIA**"IPSSAR RUFFINI – AICARDI" – ARMA DI TAGGIA****GARA DI SOMMELLERIE**

1°	FINALE-PISANO GIORGIA	CON PUNTI	380
2°	ARMA – TRIPODI MARTINA	CON PUNTI	377
3°	FREJUS-DE NARDI ANDREA	CON PUNTI	327
4°	SIRACUSA-ALIFFI VALENTINA	CON PUNTI	296

GARA DI FLAMBAGE

1°	ARMA-ROSATI MATILDE	CON PUNTI	472
2°	SIRACUSA- MANGIAMELI CRISTINA	CON PUNTI	469
3°	FREJUS-MAMONE CARLA	CON PUNTI	451
4°	FINALE-LESSI LUCA	CON PUNTI	438

GARA DI BAR –

1°	FINALE-PISANO GIORGIA	CON PUNTI	340
2°	ARMA-TRIPODI MARTINA	CON PUNTI	336
3°	SIRACUSA-ALIFFI VALENTINA	CON PUNTI	316 PREMIO AMIRA
4°	FREJUS-DE NARDI ANDREA	CON PUNTI	275 PREMIO RICETTA ORIG

I concorrenti, per l'edizione 2019 del "Ventimiglia", dovevano dimostrare abilità, conoscenze e competenze nel campo dell'enologia, della culinaria, della comunicazione interpersonale oltre naturalmente alle tecniche di gestione delle risorse umane, di degustazione e di pianificazione di attività dei servizi di ristorazione, alla giuria composta da: Guaracino Antonio vice presidente Amira, Massimo Lora Moretto fiduciario Amira, Gian Franco Tavanti Gran Maestro della Ristorazione, Simonetta Barile dirigente scolastico del "Giancardi", Fausto Carrara Associazione Italiana Sommelier.

Competenze messe alla prova con Il test di enologia su supporto informatico in lingua inglese, con la performance alla lampada e la gara di cocktail professionale che ha visto la presenza, al fianco degli alunni, dei dirigenti scolastici Jacques Bacquet, Giuseppe Monticone, Giuseppina Rizzo e Angela Cascio.

"Il concorso, inserito tra le azioni strategiche del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, tra le iniziative a sostegno dell'innovazione didattica e della motivazione al successo formativo, rappresenta - come sottolinea la dirigente scolastica Simonetta Barile - una occasione formativa straordinaria per studenti e docenti che, grazie a questa competizione, hanno l'opportunità di confrontarsi con le nuove tecnologie e le tendenze del food and beverage con il supporto degli esperti delle associazioni dell'hotellerie che sostengono l'organizzazione della manifestazione".

Il Trofeo, dedicato agli Istituti Alberghieri, è nato nel 2003 per ricordare la figura del preside Claudio Ventimiglia, alla guida della scuola alassina per oltre un ventennio.

"Ho avuto la fortuna e il piacere di conoscere il professor Claudio Ventimiglia - ricorda il sindaco Melgrati - e lo ricordo come una persona e un preside attento e consapevole non solo della grande valenza turistica della città di Alassio, ma anche del valore strategico che il suo istituto avrebbe potuto rivestire in questo contesto. Forse un visionario, ma molto concreto, che ha gettato base solide su cui oggi stiamo costruendo collaborazioni e sinergie in ottica turistica".

"Il confronto con l'Istituto Giancardi - gli fa eco l'assessore alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda - è continuo ed è costantemente allargato anche alle altre scuole con le quali abbiamo avviato percorsi formativi di ampio respiro per la valorizzazione del cibo, delle tipicità del nostro territorio, e della salute".

