



ilPaeseFuturo

WWW.ILPAESEFUTURO.IT

on-line da Lunedì 9 giugno

anno V n. 11 - 12 giugno

Pasta e patate, la tradizione vince in cucina

SOMMA VESUVIANA- Alla fine, ha vinto un piatto tradizionale: pasta e patate. «Nonostante la classicità, posso garantire che aveva davvero un gusto particolare: lo ricordo ancora», afferma Francesco Auricchio, uno dei giurati. È terminata con una giornata all'insegna della gastronomia il percorso del gusto realizzato da Slow Food in collaborazione con l'istituto Montessori presso la stessa struttura scolastica di via Marigliano. Il progetto si è svolto nel corso di questo anno scolastico e ha coinvolto i ragazzi del terzo anno dell'

Alberghiero. Questi ultimi, divisi in gruppi, si sono affrontati presentando il loro menù e offrendolo ai commensali, i quali poi hanno giudicato sulla base di diversi criteri (tecnica, creatività ed emozioni) in una manifestazione conclusiva dal titolo: "Chi mangia piano vive sano e va lontano".

Agli autori del piatto vincente, è stato assegnato un premio economico da parte della società Isoldales.

Alla giornata finale, erano presenti: il preside Alessandro Scognamiglio; Giuseppe Nota, fiduciario Condotta Vesuviana; Interna; Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Campania; Franco Mosca, presidente della Pro Loco di Somma Vesuviana; lo storico Carmine Cimmino; l'architetto Salvatore Cimmino; il presidente della Pro Loco di Sant'Anastasia, Enrico Cascone, e il sindaco di Somma vesuviana, Nando Allocca. (ie)

