

# A BUDAPEST CON L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI S. BENEDETTO DEL TRONTO

di Marcello Lezzi

Seicentoventi iscritti suddivisi nelle sezioni Sala-Bar, Cucina, Segreteria e biennio finale per Tecnici delle Attività Alberghiere di cui 380 pendolari provenienti da 95 Paesi, 80 Convittori ed il resto sambenedettesi.

Questo l'identikit dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di S. Benedetto del Tronto scelto dall'Ente Nazionale per la Cultura, Dipartimento Scambi Culturali, a rappresentare l'Italia al 9° Meeting Internazionale di Gastronomia, Pasticceria e Servizio di Sala, che si è svolto a Budapest (Ungheria). Nelle tre gare obbligatorie e nelle due a tema libero, la squadra del Preside Prof. Filippo Buscemi ha conquistato tre medaglie d'argento e due di bronzo in un campo di partecipanti che vedeva in gara 17 squadre in rappresentanza di: Danimarca, Germania Est, Germania Ovest, Svezia, Cecoslovacchia, Austria, Belgio, Italia ed Ungheria.

Teatro della manifestazione Europea, promossa dalla Società Alberghiera "Danubio" e dal Ministero del Commercio Ungherese, è stato lo splendido Grand Hotel Ramada sull'Isola Margherita al centro del Danubio.

I piatti obbligatori, quindi uguali per tutti i concorrenti, sono stati sorteggiati la sera precedente la gara e per il settore cucina, concorrente allievo Adriano Berdini di P.S. Giorgio, prevedeva la preparazione di "pomodori ripieni di pesce", "Consommé Royal" ed "arrosto di maiale con tris di purea di legumi". Per la Pasticceria in gara con Simone Gazzoli di Fermo "Charlotte alla panna". Nel servizio di Sala era invece prevista la

Dall'alto; l'allievo Adriano Berdini a lavoro durante la gara.

■ La cascata di "Scampi Fantasia" esposta sul Buffet.

■ Il "Fustingo" presentato sul buffet in un cesto di vimini e canne con tutti gli ingredienti che lo compongono. In secondo piano la "Charlotte alla panna".

