

Successo del I° Meeting Alberghiero

di Bruno Squarcia



Le foto: Dall'alto in senso orario: il Direttore della Scuola Regionale dott. Luigi Leone, consegna il Trofeo "Il Picchio" al Cav. Foschi, direttore della Scuola Alberghiera di Senigallia, vincitrice del I° Meeting Italiano Alberghiero ■ L'ascolana Giovanna Mercatanti (Scuola Alberghiera Ascoli), premiata nella categoria "Cocktails" ■ Mary Gaspari ed altri concorrenti nella preparazione di cocktails ■ Rosemary (Scuola Alberghiera di Ascoli) un'altra partecipante al Meeting



Ancora in bella evidenza la Scuola Alberghiera Regionale di Ascoli Piceno che ha organizzato il I° Meeting italiano di piatti flambé e cocktails elaborati dagli allievi delle Scuole Alberghiere Marchigiane. L'iniziativa, l'unica in Italia che è destinata a ripetersi sicuramente nei prossimi anni, è stata resa possibile grazie alla collaborazione della Camera di Commercio, e di altri sponsor locali.

Al prestigioso appuntamen-



to promosso dalla Scuola Alberghiera Professionale di Ascoli ed organizzato con abilità e precisione dal prof. Amadio Carlini, coadiuvato dall'intero personale della Scuola e dell'Hotel Marche, hanno partecipato gli allievi delle Scuole Alberghiere della nostra Regione che si sono esibite, sotto la supervisione delle Associazioni dei Maîtres e Barman nazionali, Amira e Aibes, che con maestria e grande professionalità hanno condotto le varie selezioni dei singoli concorsi.

Nella mattinata del 14 aprile ha avuto luogo la gara riservata agli allievi delle scuole professionali che hanno confezionato cocktails internazionali e un long drink ideato dalla scuola di provenienza.

Nel pomeriggio, dopo la colazione di lavoro nel ristorante dell'Hotel Marche, i futuri operatori della ristorazione hanno realizzato deliziosi piatti cucinati alla lampada, a base di crostacei.

E' seguita quindi l'esibizione dei barman e maitres professionisti che, a scopo didattico, si sono cimentati con gli "shakers" e le lampade, in un crescendo di emozionanti dimostrazioni di abilità, di fantasia e di maestria.

La giuria, di grande prestigio, composta da professionisti ed esperti del settore, ha assegnato i premi ai singoli vincitori.

L'artistico Trofeo "Il Picchio", scultura in bronzo, eseguita dall'ascolano prof. Giovanni Corradetti della Scuola delle Belle Arti di Firenze, è stato conquistato dalla Scuola alberghiera di Senigallia.

Il primo premio per la specialità "cocktails internazionali" è stato assegnato a Roberta Argentati di Senigallia. Un'altra ragazza, Francesca Faggio della Scuola Alberghiera di S. Benedetto del Tronto, si è classificata al primo posto per la categoria "Long Drinks", invece per i piatti flambés, la vittoria è andata a Danilo Caudani, anch'egli della Scuola di Senigallia, con il piatto "scampi al pernod", secondo classificato un promettente allievo della Scuola Alberghiera di Ascoli, Bayusz Gergely, 19 anni, con il piatto "Linguine all'astice".

Gergely, figlio di un ungherese e madre ascolana, è anche specializzato in "sala", quale cameriere, parla tre lin-