

CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROMOSSO DAL CLUB PER L'UNESCO DI FOLIGNO E VALLE DEL CLITUNNO E DAL CLUB PER L'UNESCO DI POLLENZO PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI ASSISI

COMUNICATO

Il Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno, nell'ambito della cooperazione con istituzioni educative appartenenti alla Rete delle Scuole Associate all'UNESCO, promuove - con cadenza pressoché annuale - un concorso enogastronomico rivolto agli allievi dell'Istituto Alberghiero di Assisi.

La Rete delle Scuole Associate all'UNESCO, di cui l'Istituto Alberghiero di Assisi è membro, riunisce istituzioni educative da tutto il mondo a sostegno della comprensione internazionale, della pace, del dialogo interculturale, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione di qualità.

Per l'anno scolastico 2022-2023, il Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno si è avvalso della collaborazione del Club per l'UNESCO di Pollenzo e del supporto della Federazione Italiana dei Club e Centri per l'UNESCO (FICLU) promuovendo la XII Edizione del Concorso Enogastronomico intitolata «Acqua, energia e cibo: Le tradizioni locali nell'enogastronomia sostenibile», rivolta alle studentesse e agli studenti delle classi terze degli indirizzi Enogastronomia, Pasticceria e Servizi Sala Vendite.

Il Concorso, le cui finalità si collocano fra gli obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, ha offerto ai giovani studenti una significativa occasione formativa e di apprendimento, spronandoli ad approfondire la conoscenza delle innumerevoli e prestigiose risorse enogastronomiche del territorio umbro, coinvolgendoli nella scoperta delle attività tradizionali e dei mestieri collegati ai prodotti utilizzati per la proposta di cibi. Sottesi negli intenti del concorso, i temi attualissimi della difesa di uno stile di vita sano, del ruolo essenziale della natura per il benessere dell'uomo, del cibo come momento di promozione dell'interazione sociale, della conoscenza e rispetto delle culture, della condivisione come momento dello star bene con gli altri; ma anche, l'interazione tra i componenti vitali per lo sviluppo sostenibile "Acqua, Energia e Cibo", i relativi impatti sulla produzione agroalimentare, le esigenze di condivisione, riutilizzo, ricondizionamento e riciclo dei materiali e dei prodotti esistenti, l'adozione delle pratiche di economia circolare.

Il Concorso ha goduto, quest'anno, dei patrocini concessi dalla Riserva della Biosfera UNESCO del Monte Peglia, dalla Città di Assisi e dalla Confcommercio Umbria - Mandamento di Foligno, nonché della partecipazione delle delegazioni di Assisi e di Foligno dell'Accademia Italiana della Cucina, dell'Associazione "La strada del Sagrantino" e di undici aziende agroalimentari e vitivinicole del territorio. La cooperazione con il Club per l'UNESCO di Pollenzo, funzionale all'educazione agli obiettivi di apprendimento per l'OSS 4 "Istruzione di qualità", ha prodotto gli ulteriori patrocini della Città di Bra e dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, conferendo alla manifestazione una valenza extraregionale.

Sabato 20 maggio, nei locali della Scuola, le quattro coppie di allievi ammessi alla prova finale hanno dato vita all'evento conclusivo, sottoponendo i propri elaborati, e i vini prescelti in abbinamento, a una commissione giudicatrice esterna. Ciascuna di esse ha potuto disporre, allo scopo, di un paniere composto da prodotti rigorosamente umbri quali: quinto quarto (trippa, fegato, lingua e coda di vitello), farro perlato, farina di farro, farine varie di grani locali, ceci, lenticchie, miele millefiori, nocciole, pecorino stagionato, formaggio misto (pecora-vacca); relativamente all'olio extravergine di oliva e al vino, ha potuto contare su un'ampia campionatura di prodotti provenienti da aziende del territorio montefalchese. Per la preparazione dei piatti, i giovani chef hanno avuto a disposizione 120 minuti.

La Commissione giudicatrice ha avuto il compito di dare inizio alla gara, analizzare gli elaborati presentati dai concorrenti, confrontarsi con loro, eseguire gli assaggi, effettuare le valutazioni, assegnare i punteggi di merito e definire la graduatoria finale; era composta dalla Dott.ssa Antonella Cassisi /CNIU - Rete Nazionale ASPnet UNESCO-ITALIA, dall'Avv. Francesco Paola /Presidente della Riserva della Biosfera UNESCO del Monte Peglia, da Aldo Amoni /Presidente di Confcommercio Umbria - Mandamento di Foligno, dall'Ing. Emanuele Concetti /Delegato di Assisi dell'Accademia Italiana della Cucina, dall'Avv. Claudia Valentini /Delegato di Foligno dell'Accademia Italiana della Cucina, da Serena Marinelli /Presidente della Associazione "La Strada del Sagrantino", da Franca Romagnoli /Vice Presidente del Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno e dal Dott. Valerio Tibaldi /Presidente del Club per l'UNESCO di Pollenzo.

Ha sovrinteso ai lavori della Commissione giudicatrice, senza diritto di voto, il Presidente del Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno Ing. Maurizio Biondi.

I punteggi assegnati hanno riguardato ognuno dei seguenti indicatori di valutazione: ricerca storica eseguita; legame con l'enogastronomia sostenibile e valorizzazione dei prodotti locali tipici; estetica del piatto; gusto del piatto; commento nutrizionale e esposizione verbale della ricetta; criteri di accostamento enologico; preparazione professionale in termini di esecuzione dei lavori, *mise en place*, ordine, pulizia, abilità, etc.

La gara si è svolta al cospetto di docenti, genitori, rappresentanti delle aziende partecipanti, soci del Club per l'UNESCO folignate. Ai saluti del Vice Sindaco di Assisi Valter Stoppini, sono seguiti gli interventi dei membri della commissione giudicatrice e della Preside Prof.ssa Bianca Maria Tagliaferri: unanime è stato il plauso per l'iniziativa e per l'organizzazione, unanime è stato il plauso per i giovani concorrenti che, al di là della comprensibile emozione creata dal contatto diretto con una commissione giudicatrice esterna alla Scuola, hanno tutti dimostrato una forte vocazione alla formazione e una notevole preparazione professionale.

I convenuti hanno sottolineato, a più riprese, che questa edizione del Concorso, oltre ad offrire una significativa e autentica occasione formativa che ha messo ancora una volta l'Umbria e le sue ricchezze enogastronomiche al centro dell'attenzione dei giovani operatori della ristorazione e del turismo dell'Istituto Alberghiero di Assisi, ha favorito l'apprendimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile ed è stata foriera di importanti sinergie, aprendo nuove opportunità di collaborazione e di interazione sociale.

Il Concorso, coordinato dalla Prof.ssa Patrizia Proietti, si è concluso con la proclamazione dei vincitori. Le risultanze delle votazioni espresse hanno determinato la seguente graduatoria finale:

Primi classificati

James Gian Lama e Edoardo Ciancabilla con il piatto "*Lingua glassata*", abbinato al vino *Montefalco Rosso DOC "Sericum" 2020* della Cantina Terre de La Custodia

Secondi classificati

Simone Favaroni e Nicole Teatro con il piatto "*Taglierini di ortica con ragout di trippa su crema di ceci, fiori di borragine e petali di nasturzio*", abbinato al vino *Umbria Bianco IGT "Il Bevanato" 2021* della Cantina La Fonte

Terzi classificati "ex aequo"

Francesco Urso e Cristian Sisoni con il piatto "*Favella umbra*", abbinato al vino *Bagnolo Trebbiano Spoletino* della Cantina Colle Mora

Terzi classificati "ex aequo"

Alice Marchetti e Samuele Billorosso con il piatto "*Semifreddo di ricotta e miele con crumble di roccetto e gelatina al Sagrantino passito*", abbinato al vino *Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2018* della Cantina Arnaldo Caprai

Ai quattro allievi primi e secondi classificati è stato assegnato un Premio formativo consistente in un Viaggio di istruzione presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, punto di riferimento per la cultura enogastronomica e la politica dell'alimentazione di qualità a livello internazionale.

Alla premiazione è seguito un sontuoso buffet, preparato dagli alunni dell'Istituto Alberghiero sotto la guida dei loro docenti.

Gli alunni James Gian Lama, Edoardo Ciancabilla, Simone Favaroni e Nicole Teatro hanno fruito del viaggio formativo messo in palio dai Club per l'UNESCO promotori, optando per i giorni 6, 7 e 8 giugno; accompagnati dalla docente di riferimento Prof.ssa Patrizia Proietti, hanno avuto modo di vivere una importante esperienza di apprendimento culturale e professionale, coerente con le attività integrative della Scuola, in virtù dell'accoglienza magistralmente organizzata dal Club per l'UNESCO di Pollenzo.

I giovani studenti e la docente dell'Istituto Alberghiero di Assisi sono stati ricevuti e costantemente seguiti dal Presidente Valerio Tibaldi e da alcuni soci che, dedicandosi totalmente a loro, hanno reso quanto mai intensa e produttiva la loro visita all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e, più in generale, ai siti di Pollenzo, Langhe, Roero e Monferrato iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO.

14 giugno 2023

Allegati:

1. Concorso enogastronomico promosso dal Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno e dal Club per l'UNESCO di Pollenzo per gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Assisi – Scheda riepilogativa delle partecipazioni
2. Concorso enogastronomico promosso dal Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno e dal Club per l'UNESCO di Pollenzo per gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Assisi – Premio formativo: programma d'accoglienza predisposto dal Club per l'UNESCO di Pollenzo

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROMOSSO DAL CLUB PER L'UNESCO DI FOLIGNO E
VALLE DEL CLITUNNO E DAL CLUB PER L'UNESCO DI POLLENZO PER GLI ALUNNI
DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI ASSISI

SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE PARTECIPAZIONI

Promotori:

Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno / Club per l'UNESCO di Pollenzo, con il supporto della Federazione Italiana dei Club e Centri per l'UNESCO (FICLU) e di concerto con l'Istituto Alberghiero di Assisi

Patrocinanti:

Riserva della Biosfera UNESCO del Monte Peglia
Città di Assisi
Città di Bra
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Confcommercio Umbria - Mandamento di Foligno

Sponsor:

Delegazioni di Assisi e di Foligno dell'Accademia Italiana della Cucina
Associazione "La Strada del Sagrantino"

Sostenitori:

Carni e formaggi

LE MANDRIE DI SAN PAOLO
Assisi (PG)

Legumi e cereali

FERTITECNICA COLFIORITO
Colfiorito di Foligno (PG)

Farine

LE MACINE DEL MOLINO BERNARDINI
Trevi (PG) / Montefalco (PG)

Pecorino

FATTORIA DEL MONTE PURO
Verchiano di Foligno (PG)

Oli EVO

LA MACINA ROSSA
Bevagna (PG)
MORETTI OMERO
Giano dell'Umbria (PG)
VILLA UMBRA
Montefalco (PG)

Vini

ARNALDO CAPRAI

Montefalco (PG)

COLLE MORA

Montefalco (PG)

LA FONTE

Bevagna (PG)

TERRE DELLA CUSTODIA

Gualdo Cattaneo (PG)

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROMOSSO DAL CLUB PER L'UNESCO DI FOLIGNO E VALLE DEL CLITUNNO E DAL CLUB PER L'UNESCO DI POLLENZO PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI ASSISI

PREMIO FORMATIVO: PROGRAMMA D'ACCOGLIENZA PREDISPOSTO DAL CLUB PER L'UNESCO DI POLLENZO

Martedì 6 Giugno 2023

- 11:30 Arrivo da Perugia alla Stazione di Bra e trasferimento presso la Locanda “Le Betulle” di Cinzano, Frazione di Santa Vittoria d’Alba
- 13:00 Visita guidata alla cucina della mensa comunale della Città di Bra con lo chef Antonio Petti; segue degustazione dei piatti tipici della cucina piemontese
- 16:00 Saluto di benvenuto da parte del Sindaco di Bra, Gianni Fogliato (Sala Giunta del Palazzo Municipale)
- 16:30 Visita al centro storico della Città di Bra con la guida Maria Grazia Cornaglia, esperta di storia locale
- 18:30 Rientro presso la Locanda “Le Betulle” per la cena e il pernottamento

Mercoledì 7 Giugno 2023

- 09:00 Visita guidata al complesso ottocentesco “carloalbertino” del Borgo di Pollenzo, iscritto dal 1997 nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO
- 10:00 Accoglienza presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche da parte della Dott.ssa Franca Chiarle, Responsabile Staff Orientamento; segue visita guidata alla struttura universitaria ed alla Banca del Vino
- 12:00 Pranzo alle Tavole Accademiche UNISG
- 14:30 Incontro con il Prof. Paolo Corvo, Direttore del Laboratorio di Sociologia UNISG
- 15:30 Incontro con il Magnifico Rettore UNISG Prof. Bartolomeo Biolatti
- 16:30 Visita guidata alla città romana di *Pollentia* (area anfiteatro), I e II secolo a.C.
- 19:30 Accoglienza presso l’Istituto Statale “Velso Mucci” di Bra per la serata “Pizza & Sfizi” organizzata dagli studenti di “Enogastronomia e Ospitalità alberghiera”
- Al termine Rientro presso la Locanda “Le Betulle” per il pernottamento

Giovedì 8 Giugno 2023

- 09:00 Visita guidata della Città di Alba, antica città romana *Alba Pompeia*, oggi Capitale delle Langhe e del Tartufo Bianco d’Alba nonché sede di “Alba Accademia Alberghiera”, Città Creativa UNESCO per la gastronomia situata nel territorio di Langhe, Roero e Monferrato
- 12:00 Visita alla Città di Barolo; segue degustazione di prodotti tipici locali presso il “Petti’t Bistrot di Veronica”

- 14:30 Visita guidata alla Città di La Morra, dotata di una splendida terrazza panoramica sulle Langhe e sul Roero
- 15:30 Visita guidata alla Città di Cherasco, città di storia, cultura e arte
- 17:50 Partenza dalla Stazione di Torino Porta Susa per il rientro a Perugia

IL PRESIDENTE
Dott. Valerio Tibaldi