

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROMOSSO DAL CLUB PER L'UNESCO DI FOLIGNO
E VALLE DEL CLITUNNO PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI ASSISI

COMUNICATO

Nell'ambito della cooperazione con istituzioni educative appartenenti alla Rete delle Scuole Associate all'UNESCO (UNESCO Associated Schools Network-ASPnet), il Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno, di concerto con l'Istituto Alberghiero di Assisi, ha promosso, per l'anno scolastico 2024/2025, un concorso enogastronomico intitolato:

“Borghi e Cammini d’Umbria: un viaggio tra i saperi e i sapori”

Esperienze autentiche e modelli sostenibili per il turismo lento nei borghi umbri

Rivolto alle studentesse e agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi Enogastronomia, Pasticceria, Sala e Vendite, il Concorso – le cui finalità si collocano fra gli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile – si propone di offrire un'autentica e significativa occasione formativa e di apprendimento. L'iniziativa ha favorito la scoperta degli innumerevoli borghi e dei cammini ricchi di saperi e sapori del territorio umbro, invitando i giovani a conoscere per amare, rispettare e sviluppare.

Le studentesse e gli studenti sono stati coinvolti attivamente anche nella scoperta degli ambienti di produzione delle risorse gastronomiche e delle bevande con cui hanno preparato i piatti e curato gli abbinamenti. Tale esperienza assume un valore storico e culturale rilevante, in quanto mette in luce le attività tradizionali e i mestieri connessi alla lavorazione dei prodotti locali. Sottesi, negli intenti del concorso, i temi attualissimi della difesa di uno stile di vita sano, del ruolo imprescindibile della natura per il benessere dell'uomo, del cibo come momento di promozione dell'interazione sociale e come strumento per favorire la conoscenza e il rispetto delle diverse culture, della condivisione come chiave per il benessere collettivo.

Il Club per l'UNESCO di Foligno e Valle del Clitunno si era già reso promotore di questo concorso rivolto alle studentesse e agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi, contribuendo con successo all'organizzazione di ben 13 edizioni a partire dall'anno scolastico 2008/2009. L'Istituto, membro della Rete delle Scuole Associate all'UNESCO sin dal 2006 in virtù dei progetti annualmente presentati sullo sviluppo sostenibile, ha così confermato il proprio impegno nella formazione delle nuove generazioni alla cittadinanza attiva, al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio.

Sabato 24 maggio 2025 si è svolta la finale presso i laboratori e la sede dell'Istituto Alberghiero di Assisi. Durante l'evento, gli allievi si sono sfidati ai fornelli, mettendo in mostra competenze tecniche elevate, creatività e una profonda conoscenza del patrimonio enogastronomico umbro. I risultati ottenuti si sono rivelati eccellenti, riscuotendo il plauso unanime della commissione giudicatrice esterna, altamente qualificata e appositamente nominata dal Club per l'UNESCO promotore.

La manifestazione si è conclusa con la premiazione dei vincitori, seguita da una degustazione di prelibatezze regionali abbinata a vini e birre artigianali umbre, preparate dagli studenti e dai docenti dell'Istituto.

Primi classificati:

Gabriele Gorgoni (5B Eno) e **Michele Basile** (5A SSV)

Nome del piatto: *“Piccione con erbe spontanee e carciofino su purea di cicerchie”*

Vino abbinato: *Grechetto Rosso Umbria IGT*

Secondi classificati:

Simone Xu (4B Eno) e **Emily Robayo** (4B SSV)

Nome del piatto: *“Pan pepato”*

Vino abbinato: *Villa Fidelia Passito IGT*

Terzi classificati “ex aequo”:

Andrea Cicogna (4B Eno) e **Martina Maese** (4A SSV)

Nome del piatto: *“Tagliolini con coniglio, finocchietto e ricotta affumicata”*

Vino abbinato: *Trebbiano Spoletino DOC*

Terzi classificati “ex aequo”:

Andrea Colotta (4B SSV) e **Cesare Tata** (4A SSV)

Nome del piatto: *“Farrotto con coniglio alla cacciatora”*

Birra abbinata: *“Beerbona - la Nostra Bière Blanche”*

Le delegazioni dell’Accademia Italiana della Cucina, rappresentate da Claudia Valentini per Foligno e da Emanuele Concetti per Assisi (membri di commissione), hanno omaggiato, alle coppie prime e seconde classificate, una pregevole edizione del manuale *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

L’azienda Bianconi Ospitalità di Norcia ha offerto agli otto finalisti una visita formativa presso le proprie strutture alberghiere e i suoi ristoranti, offrendo loro l’opportunità di approfondire la conoscenza operativa e le *best practice* del settore dell’ospitalità.

28 giugno 2025

<https://www.alberghieroassisi.edu.it/pagine/borghi-e-cammini-dumbria-un-viaggio-tra-i-saperi-e-i-sapori>

<https://www.rgunotizie.it/2025/05/26/viaggio-tra-i-saperi-e-i-sapori-con-gli-studenti-dellalberghiero-di-assisi/>