

*Il docente Walter Borsini
e lo studente Roberto Giorgetti vincono il concorso di Urbino*

Sapori delle Marche, Alberghiero al vertice

di SILVIA ARGENTATI

LORETO - L'Istituto d'istruzione superiore "Einstein-Alberghiero" vincitore del concorso regionale "Sapori delle Marche" grazie ai nomi di Roberto Giorgetti e Walter Borsini. Il concorso, indetto dalla Regione, si poneva lo scopo di premiare il miglior piatto della cucina tradizionale marchigiana e il miglior abbinamento con un vino marchigiano. Tenutosi ad Urbino, presso la suggestiva Piazza Risorgimento, il concorso ha visto la partecipazione di ragazzi provenienti da tutte le scuole alberghiere della regione Marche. In stand enogastronomici allestiti per l'occasione, sono stati messi in mostra quelli che sono i prodotti tipici di qualità del nostro territorio; il tutto unito a creazioni nate dalla fantasia e

dalla professionalità degli studenti e dei docenti che sono stati capaci di rendere la cucina una vera e propria opera d'arte. In tal senso l'Istituto alberghiero di Loreto ha partecipato con una propria esposizione di centritavola creati con intagli di vegetali. L'importanza dell'intera manifestazione è stata sottolineata dall'intervento delle telecamere della trasmissione in onda tutti i giorni su Rai Uno "La vita in diretta".

Il vero e proprio concorso tra scuole ha avuto luogo all'interno del ristorante "La Balestra" di Urbino; i ragazzi hanno dato inizio alla competizione di fronte ad una giuria tecnica particolarmente attenta. A formare la giuria il presidente Ais Marche Otello Renzi, l'assessore allo sport di Urbino Gianluca Carrabs, l'enogastronomo Piergiorgio Angeli-

ci, il presidente dell'associazione italiana sommelier del Montefeltro nonché coordinatore del concorso Giuseppe Cristini, Franco Corrucci sindaco di Urbino e l'assessore Maria Clara Muci. "Sapori delle Marche" è un progetto itinerante, il prossimo anno la località prescelta sarà Fermo - anticipa Giuseppe Cristini - per questa edizione urbinata abbiamo avuto grandi soddisfazioni, l'Istituto alberghiero di Loreto ha mostrato grande professionalità e attenzione nei confronti delle materie prime e dei vini del territorio. Il docente Walter Borsini e lo studente Roberto Giorgetti, della classe 5cs, hanno saputo valorizzare i sapori tipici della tradizione unendoli all'innovazione, sono le persone come loro a rappresentare il futuro della grande enogastronomia italiana".



Alcuni studenti dell'Alberghiero