



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Commerciale "Albert Einstein"
Alberghiero "Antonio Nebbia"

Corriere Adriatico

29 Marzo 2010

Il premio enogastronomico dell'Istituto Einstein Nebbia

Vince il Filetto alla Rossini

-Loreto-

Con il "Filetto alla Rossini Evolution" abbinato al rosso Cardinal Bonaccorso di Santa Cassella, l'Istituto Culinario de Mexico con sede a Puebla ha vinto la I edizione del Premio Internazionale Enogastronomico "Gioachino Rossini Gourmet", organizzato a Loreto dall'I.I.S. Einstein-Nebbia, unitamente all'Università degli Studi di Macerata (patrocinio del Comune di Loreto, Provincia di Ancona, Regione Marche, Banca Popolare di Ancona). Al 2° posto si è classificato il Turisticko-ugostiteljska Skola di Spalato con il piatto "Ritmo dell'assaggio" abbinato al Rosso Conero di Moroder; al 3° posto l'ICUM di Monterrey con il piatto "Vinci sgrassi de-construction", abbinato al Rosso Piceno dei Conti degli Azzoni. Dodici gli istituti ammessi al concorso, provenienti –oltre che dall'Italia (Venezia, Torino e Margherita di Savoia)- da Francia (Parigi e Guyancourt), Croazia (Zagabria e Spalato), Turchia (Izmir), Messico (Puebla e Monterrey) e Repubblica Ceca (Znojmo). Sono stati chiamati a rivisitare con creatività e fantasia i piatti tipici marchigiani, utilizzando esclusivamente prodotti tipici locali e curando l'abbinamento con vini d'eccellenza regionali. La giuria era composta da Gian Luigi Corinto (direttore del Master universitario "Cultura e marketing dell'enogastronomia e dell'ospitalità"); Otello Renzi (presidente regionale Associazione Italiana Sommeliers), Gualberto Compagnucci (campione italiano Sommeliers), Ottaviano Pellini (presidente Associazione Cuochi Macerata), e dallo chef Paolo Piaggese. Giuria Tecnica Prof. Sergio Marini Grassetti e prof. Walter Borsini. La manifestazione si propone di promuovere le Marche nel mondo, sotto il profilo culturale ed enogastronomico: il Premio intende stimolare la ricerca, l'attenzione e lo studio del territorio regionale attraverso la partecipazioni di enti formatori (università ed istituti professionali) nel settore della ristorazione e dell'accoglienza, e l'interscambio tra alunni e docenti italiani e stranieri, al fine di condividere e confrontare differenti esperienze e metodologie di lavoro. In particolare, scopo del Premio è l'analisi, lo studio e la ricerca -sotto il profilo storico, musicale ed enogastronomico- sulla figura di Gioachino Rossini, cui la giornalista pesarese Paola Cecchini ha dedicato il libro "In cucina con Rossini" che sorprende il Musicista nella veste di buongustaio, anfitrione e gourmet. La manifestazione si è conclusa con un entusiasmante concerto di gala, tenuto dall'Orchestra Sinfonica Rossini di Pesaro, sotto la direzione del M° Simone Fermani, presso l'Auditorium "Giovanni Paolo II", adiacente la Basilica della Santa Casa.