Cirio Alta Cucina e Yoga protagonisti al concorso Scappi

premiazione-cucina1-a34cd658

Decisamente nutrita e qualificata l'adesione di scuole alberghiere di tutta Europa alla 18° edizione del concorso internazionale Bartolomeo Scappi, organizzato a fine aprile a Castel San Pietro Terme (BO) dal locale istituto con la partecipazione di ben 23 squadre, equamente ripartite tra italiane e straniere (l'Austria la nazione più rappresentata) con concorrenti provenienti anche da Istanbul e Riga.

Questo appuntamento ormai tradizionale del settore enogastronomico con la rete degli istituti alberghieri europei, articolato in tre sezioni (cucina, sala e bar) e relative sottosezioni, è stato sponsorizzato da Conserve Italia con i marchi Cirio Alta Cucina e Yoga. I pomodori Cirio sono stati ampiamente utilizzati nella tre giorni di concorso e Pelati, Datterini, Polpa e SuperCirio sono stati tra i protagonisti in cucina. Le giurie hanno lavorato a fondo per valutare tutti i concorrenti e stilare le classifiche finali: la premiazione è avvenuta nel corso della serata conclusiva, che ha visto professori e allievi dello Scappi impegnati nell'organizzazione di una cena di grande prestigio culinario.

logo-cirio-alta-cucinaPier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia, ha partecipato, insieme ad altri dirigenti del consorzio, all'evento conviviale ed ha premiato personalmente i tre giovani vincitori della sezione "Bar": nell'ordine, Bettina Hechenberger dell'istituto "Am Wilden Kaiser" di St. Johann in Tirol (Austria), Jil Conter del liceo tecnico "Alexis Heck" di Lussemburgo e Brendan Guendouza del Lycée d'hotellerie e de tourisme di Guyancourt (Francia). Gli altri vincitori sono risultati Youri D'Aversa (Italia) per la sezione Cucina, Cristian Rohel (Lussemburgo) per la sezione Gelateria, Alessandro Poletto per la categoria Sommelier, l'istituto Medici di Legnago (VR) per la sezione Slow Sloorp e lo chef Davide Battizocco del ristorante "La Sosta del Gallo" per la sezione "cuochi professionisti".

«*Sono soddisfatto della partecipazione di Cirio Alta Cucina e Yoga al concorso di Castel San Pietro* – ha dichiarato il direttore generale **Pier Paolo Rosetti** – *perché si è trattato di un evento gastronomico che ha coinvolto concorrenti di tanti paesi, quindi una vetrina ideale per i nostri marchi che possono vantare notorietà e diffusione di carattere internazionale. Trovo inoltre molto positivo far conoscere e -*

mi auguro - apprezzare i nostri prodotti a giovani promettenti studenti, che saranno gli chef del domani, comunicando i valori di italianità, gusto e resa che contraddistinguono la nostra gamma d'offerta».

www.cirioaltacucina.it