

Torna il premio "Giorgi" all'istituto alberghiero "Artusi" di Chianciano

Prestigiosa iniziativa in memoria di un ex studente. Tre allievi premiati e una menzione speciale dopo avvincenti prove 4 Aprile 2023

Lorenzo, Giulia e Lovepreet. Sono i nomi dei tre vincitori dell'edizione 2023 del premio "Jacopo Giorgi" per allievi di Alberghiero, organizzato dall'Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme e dalla sezione di Siena-Chianciano Terme di Amira, l'Associazione Maî@tre Italiani Ristoranti e Alberghi.

Nel 2001, quando morì in seguito ad un tragico incidente, Jacopo era uno studente dell'Artusi: in sua memoria i genitori hanno istituito un premio, che la scorsa settimana ha vissuto la più recente edizione mettendo a confronto studenti della classe seconda. In particolare, tre alunni per ogni indirizzo si sono cimentati in prove di accoglienza turistica, sala e vendita ed enogastronomia, in parte utilizzando anche la lingua straniera (francese, inglese o tedesco, a scelta del candidato).

Nel primo caso si è trattato della esposizione di una presentazione informativo-promozionale della scuola, in vista di un prossimo open day; per sala e vendita una mise en place con decorazione del tavolo, e la preparazione e servizio al tavolo di un caffè shakerato; infine, la prova di enogastronomia (aperta anche agli alunni che hanno scelto "Produzioni dolciarie") ha richiesto la preparazione di una ricetta di base tra quelle imparate nei primi due anni di scuola, basandosi esclusivamente su ingredienti predefiniti ad inizio prova. Una parte della prova si è svolta in

A prevalere sono risultati per enogastronomia Lorenzo Nardi - classe 2A, per sala e vendita Giulia Della Lunga - classe 2B e per accoglienza turistica Lovepreet Singh - classe 2B: per loro una targa offerta dalla famiglia Giorgi e l'esonero dal pagamento del contributo scolastico per il successivo triennio. A Chlouie Dimaculangan, che ha gareggiato fuori concorso, una menzione speciale da parte della qualificata giuria, presieduta dall'ex dirigente scolastico Luciano Rutigliano, e così articolata: per accoglienza turistica Eleonora Guerrini, Piero Rubani, Paola Bernardini, Fazio Giorgi; per sala e vendita Claudio Roncolini, Sara Vichi, Evelina Salomon, Gaetano De Martino (rappresentante di AMIRA), Lorenzo Milazzo; per enogastronomia Antonio Vannini (dirigente scolastico), Umberto Campanini, chef Alessandro Rossi, chef Daniele Cortini. Per la Sezione Amira di Siena - Chianciano Terme, da sempre vicina alle scuole alberghiere, una significativa tappa dopo l'Amira Trial Tartare, allestita nello scorso autunno a Siena.

