

COMUNICATO STAMPA

Presentato questa mattina in Presidenza il Primo trofeo internazionale 'Una vita in cucina'

Leo: "L'istituto Consoli è un'eccellenza della Puglia e i ragazzi vanno supportati"

**La sfida tra 12 istituti alberghieri provenienti da tutto il mondo avverrà a
Castellana Grotte dal 20 al 24 marzo**

"L'Istituto Superiore Alberghiero Consoli di Castellana Grotte è un'eccellenza del nostro territorio e non solo perché è stato il primo istituto alberghiero pubblico in Italia, ma anche perché ha raccolto e formato al suo interno, e continua a farlo, una ricchezza di competenze che oggi è in giro per il mondo a raccontare sapientemente i nostri territori. Abbiamo però la necessità di fare sistema, di creare una filiera degli istituti alberghieri, di sostenere il dialogo e di aumentare capacità di saper narrare ciò che facciamo. Questa è la nostra sfida e questo è quello su cui dobbiamo lavorare insieme con passione e competenza".

Così l'assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro della Regione Puglia Sebastiano Leo che questa mattina in conferenza stampa ha presentato il primo trofeo internazionale "Una vita in cucina" organizzato dallo stesso istituto Consoli di Castellana in collaborazione con la "Fondazione Consoli" costituita lo scorso anno per volere degli eredi del cav. Angelo Consoli, uno dei più grandi chef europei del XX secolo, fondatore 60 anni fa del primo istituto alberghiero italiano pubblico.

"Fare un concorso internazionale rivolto agli studenti degli istituti alberghieri europei ed extraeuropei è un ottimo modo per celebrare i 60 anni dell'Istituto Consoli e per omaggiare la figura del suo fondatore, lo chef e Cavaliere del Lavoro Angelo Consoli - ha proseguito Leo - è esattamente questo quello che chiediamo agli istituti pugliesi: di specializzare i nostri ragazzi e le nostre ragazze rispettando le vocazioni del territorio, ma in una visione ampia, internazionale ed innovativa. L'Istituto Consoli rappresenta un'eccellenza della scuola pugliese perché forma operatori del settore turistico, alberghiero e della ristorazione con i piedi ben piantati nella tradizione e lo sguardo rivolto al futuro e a tutto ciò che ci circonda.

Rispettare le vocazioni di un territorio - ha concluso Leo - non significa arroccarsi in antiche conoscenze ma aprirsi al nuovo, innovare e condividere esperienze. La Regione Puglia sta investendo molto e promuove queste politiche tramite bandi importanti rivolti alle scuole, come i tirocini all'estero e i progetti di rafforzamento delle competenze linguistiche, tramite il sostegno alle fondazioni ITS per la formazione post-diploma. È inoltre in via di definizione un importante Avviso a sostegno dell'alternanza scuola-lavoro".

Sono intervenuti in conferenza stampa anche Edoardo Consoli, figlio del cavaliere e presidente della Fondazione (“in quasi ormai 60 anni di fiorente attività l’Istituto ha sfornato eccellenze e Chef qualificati presenti da tempo almeno in 4 continenti. Mio padre è riuscito a vedere lontano e aveva già un’idea di quello che voleva comunicare circa la valenza del territorio. Grazie a lui, ad esempio, sono stati creati i livelli associativi dei cuochi”), Giuseppe Verni, dirigente dell’Istituto “Angelo Consoli” (“Il primo Trofeo Internazionale porta ancor di più alla ribalta una Scuola Superiore che, nel territorio e nell’Italia meridionale, si pone a modello e come punto di riferimento. Ed è anche un modo per valorizzare le tipicità del territorio e fare sistema), e Francesca Pietroforte, assessora ai beni culturali della Città Metropolitana di Bari (“Questo è un perfetto esempio di sinergia tra pubblico e privato partendo dalla scuola. Soltanto dall’eccellenza di questo tipo di scuole può iniziare la tutela delle tipicità del nostro territorio. E grazie ad un concorso del genere, che porta in Puglia delegazioni da tutto il mondo, è possibile trasmettere la bellezza materiale attraverso la cucina che è un patrimonio immateriale”).

Notizie sul Primo trofeo internazionale “una vita in cucina”

Sarà una sfida alla ricerca di sapori unici ed indimenticabili quella che si svolgerà a Castellana Grotte, dal 20 al 24 marzo prossimi, nell’Istituto Alberghiero “Consoli”, tra 12 squadre, provenienti da tutto il mondo che si contenderanno il I Trofeo Internazionale “Una vita in cucina”. Il Concorso riguarda i settori della cucina e della pasticceria, in particolare la rielaborazione di due piatti ideati dal cav. Consoli nel corso della sua carriera: “Coniglio ripieno alla casalinga” e “Dita degli Apostoli”. L’interpretazione delle ricette è libera e l’unico obbligo per i concorrenti sarà quello di usare gli stessi ingredienti della ricetta originale. Soltanto dopo averli usati tutti, sarà possibile aggiungere ulteriori ingredienti.

Le squadre saranno composte da 2 allievi e un team coach che avrà esclusivamente funzioni di coordinamento e supporto. Le squadre in gara provengono dai maggiori Istituti italiani e da Portogallo, Serbia, Messico, Stati Uniti e Regno Unito.

Questo l’elenco nel dettaglio:

I.I.S. “B. Scappi” di Castel San Pietro Terme (BO), I.P.S.E.O.A. “G. Varnelli” di Cingoli (MC), I.I.S. “IPAA F. Todaro - ITE V. Cosentino” di Rende (CS), I.I.S.S. “Luigi Einaudi” di Canosa di Puglia (BT), I.P.S.E.O.A. “E. Cornaro” di Jesolo (VE), I.P.S.S.A.R. “A. Perotti” di Bari, I.P.S.E.O.A. “A. Moro” di Santa Cesarea Terme (LE), “Escola de Hotelaria e Turismo do Porto” a Porto (Portogallo), “College of Hotel Management” a Belgrade (Serbia), “Istituto Culinario De Mexico” a Puebla (Messico), “Secchia Institute for Culinary

Education” in Grand Rapids Community College (Michigan, Stati Uniti), “City of Glasgow College” a Glasgow (Scozia, Regno Unito).

Durante il soggiorno gli studenti avranno modo di approfondire le eccellenze del territorio sia dal punto di vista aziendale sia dal punto di vista enogastronomico, e visiteranno monumenti naturali come le Grotte di Castellana e patrimonio dell’Unesco come Alberobello. Eccellenze pugliesi così come l’Istituto Alberghiero di Castellana.

A giudicare le squadre ci sarà una giuria composta da chef riconosciuti a livello mondiale, molti dei quali allievi del cav. Angelo Consoli. La compongono Domenico Maggi (presidente di giuria e direttore per il Sud-Europa della Federazione Mondiale Cuochi), Raffaele De Giuseppe (membro dell’ordine internazionale LesDisciples d’Auguste Escoffier e direttore tecnico di Eccelsa, l’Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare di Alberobello), Sebastiano D’Onghia (già presidente dell’associazione “Cuochi trulli e grotte” e presidente regionale dell’Unione Cuochi Pugliesi), il “Cordon Bleu” Patrick Terrien, Angelo Sabatelli (chef a Jakarta, al GrandHyatt di Hong Kong, al Ritz-Carlton di Shanghai, a Le Touessrok, a Mauritius), Michele D’Agostino (Maestro di Cucina ed Executive Chef, presidente regionale dell’Unione Cuochi Puglia, componente Euro-Toques Italia), lo chef Nicola Conte e Massimo Sgobba (corporate chef di Veratour).

Bari, 15 marzo 2017

L’Ufficio Stampa