

# Osimo

## Alberghieri, la ricetta di Denise conquista i giudici

L'Einstein-Nebbia di Loreto ha ospitato la sfida tra gli allievi dei vari istituti delle Marche

### LORETO

**Il baccalà** islandese ha fatto da padrone ieri all'alberghiero «Einstein-Nebbia» di Loreto. A gareggiare gli studenti degli otto istituti alberghieri delle Marche che hanno partecipato all'ottavo concorso regionale indetto dalla Unione regionale cuochi Marche in vista della finale nazionale del concorso «Miglior allievo» degli Istituti alberghieri che si terrà il 19 febbraio a Rimini. Ognuno ha preparato con impegno e passione la sua ricetta passata in rassegna da due giudici, Debora Fantini e Andrea Giuliani. A vincere la competizione regionale è stata Denise Ambrosi di Fano, studentessa dell'Istituto alberghiero di Pesaro, felicissima per il risultato ottenuto. La 18enne fanese ha vinto con il suo baccalà infarinato cotto in padella con olio, sfumato con timo e vino: «Ho prepara-

to delle patate allo zafferano e una maionese fatta con l'acqua, la pelle del baccalà e l'olio, e una salsa fatta con il cavolo nero e le patate bollite. Ho messo nel microonde la pelle del baccalà così l'ho fatta diventare croccante assieme al cavolo nero», ha detto.

Per l'Alberghiero della città mariana ha gareggiato Leonardo Ascenzi, 18 anni di Macerata, studente del quinto anno alla sua seconda partecipazione al concorso «Miglior allievo Marche», che si è classificato al secondo posto l'anno scorso. Alla premiazione il direttore dell'Ufficio Scolastico regionale Marco Ugo Filisetti ha ricordato che lo scopo del sistema di istruzione superiore è quello di favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro. Simone Baleani consigliere nazionale della Federazione Italiana Cuochi ha rivolto un plauso al dirigente scolastico dell'Einstein Nebbia Francesco Lucantoni per aver attrezzato aule didattiche di cu-

cina ad un livello molto alto.

«I ragazzi devono avere un percorso e occasioni che li aiutino a emergere nelle loro competenze. Dobbiamo cercare di costruire profili che siano competitivi sul territorio», ha detto il dirigente scolastico. Giovani talenti in erba insomma, già molto emozionati per la loro carriera una volta fuori dalla scuola. Presenti anche Luca Santini, presidente dell'Unione regionale cuochi, il consigliere regionale Marco Ausili, delegato dal presidente della Regione Marche Francesco Acquaroli. A consegnare le medaglie sono stati Roberto Rubegni, consigliere nazionale Slow food, e Monia Micheletti dell'Agenzia Marche Agricoltura e Pesca.

**Silvia Santini**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**«Dobbiamo costruire  
profili che siano  
competitivi sul  
territorio»**



Peso: 43%



Denise Ambrosi ha proposto il baccalà infarinato con sfumature di timo e vino



Peso: 43%