



30/11/2016

SORRENTO AL SAN PAOLO SUCCESSO DEL NO WASTE GALA DINNER

NO WASTE GALA DINNER: concorso professionale e ambientale

Prima serata dedicata al Grand hotel Continental

Ieri 29 novembre, all'Istituto Superiore Polispecialistico San Paolo" di Sorrento, ha avuto inizio la seconda edizione del concorso "No Waste Gala Dinner": un appuntamento che si attendeva con ansia e che coinvolge gli alunni di tutti gli indirizzi di studio.

L'iniziativa si inserisce nelle attività promosse da Penisola Verde per sensibilizzare alla riduzione e razionalizzazione dei rifiuti ed è stata organizzata grazie al contributo della Fondazione Sorrento, di Federalberghi e del Comune di Sorrento.

La prima brigata a concorrere è stata quella del " Grand Hotel Continental", con la partecipazione dello chef Eugenio Cuomo che ha coordinato con passione e professionalità gli alunni delle classi terze dell' indirizzo enogastronomico , proponendo il seguente menù:

Polpo arrostito su crema di zucca all'aglio e carciofo di Paestum al salto

Risotto ai capperi e zafferano con tartara di treccia di Sorrento e dressing al basilico

Trancio di spigola cotta sulla pelle su morbido di patate, scarola al salto e salsa all'acqua pazza

Delizia con mousse di castagne e salsa d'alloro su coulis di caki

Tra gli ospiti presenti: il sindaco di Sorrento, avv.to Cuomo Giuseppe, la vicesindaco Cancellieri, l' assessore alla cultura, Maria Teresa De Angelis, il Presidente della Fondazione Sorrento, avv. Milano Gaetano, il Presidente di Penisola Verde Cuomo Luigi , i signori Scala, proprietari dell'Hotel Continental e molti docenti dell'Istituto San Paolo.

Gli ospiti hanno apprezzato la cena elegante e raffinata, l'atmosfera calda ed accogliente, l'ottimo intrattenimento musicale curato dalla cooperativa l'Arcolaiò.

I prossimi appuntamenti saranno i seguenti:

13 dicembre 2016: "Grand Hotel Royal"

12 gennaio 2017: "Ristorante Soul & Fish"

26 gennaio 2017: "Ristorante Donna Sofia"

Anche quest'anno, come lo scorso anno, saranno quattro le aziende del territorio che si confronteranno, e sfideranno, nell'elaborazione di un menù originale che, oltre a deliziare gli ospiti, dovrà essere realizzato riducendo al minimo gli sprechi.

Una giuria competente, formata dalla Dirigente Scolastica: prof.ssa Paola Cuomo, dal Sindaco di Sorrento, dallo chef: Enrico Cosentino, dal Presidente di Penisola Verde e dal prof. di cucina Salvatore Carotenuto, decreterà l'azienda vincitrice che si aggiudicherà il trofeo per l'anno 2016.

Ricordiamo che lo scorso anno il primo posto è stato conquistato dall' Hotel Imperial Tramontano.

Gli alunni dell'Istituto San Paolo ringraziano quanti hanno contribuito alla realizzazione di questa straordinaria iniziativa che rappresenta per loro una preziosa opportunità di formazione

(Aprea Virginia e Castellano Bruno, 4 A /turistico)