

La federazione italiana cuochi in collaborazione con l'istituto alberghiero di Formia ha organizzato martedì 8 maggio l'8° concorso Gastronomico denominato Riviera di Ulisse, riservato agli allievi che frequentano il terzo anno di cucina nell'istituto di Formia. Il tema del concorso "I legumi", ha portato le classi a realizzare un menù completo per due persone in un tempo massimo di due ore. La valutazione dei piatti realizzati si è basata su diversi aspetti.; sono stati presi in considerazione: il " valore calorico, l'aspetto e il gusto e la tecnica di lavorazione" Il giudizio complessivo è stato emesso dagli insegnanti di alimentazione e dagli chef appartenenti alla federazione italiana cuochi. La giuria ha avuto un compito tutt'altro che facile , in quanto gli allievi si sono impegnati al massimo delle loro capacità .Le classi in gara sono state 5 (le sezioni A, B, D, E, F)ogni squadra è stata composta da 10 allievi. I piatti realizzati erano tutti gustosi e ben presentati. Dalla somma delle valutazioni, anche se per pochi punti, la classe che ha vinto l'ottava edizione del concorso, è stata la terza D seguita dal prof.ssa Marina Cardillo. La squadra è stata composta dai seguenti allievi: Credendino Marco, Credendino Pasquale, Prisco Gaetano, Natale Dario,Rufino Pasquale, Pulcini Matteo, Dresia Pasquale, Campanile Emanuele, Nacca Francesco, Cabrera Adriano, mentre i piatti realizzati sono stati: Cialdina di ceci e alghe per trilogia di pesce con fave e basilico, Saccottini di piselli con pescatrice e melanzane su vellutata light. Gigli di calamari con spezzatino di gallinella, ceci e zucchine, Souflè di fagiolini in cesta di patate su lacrima di pomodoro, Cremoso di ricotta agli arachidi con composta d'arance. Nella stessa giornata il Prof.. Nocca Giuseppe docente di alimentazione nell'Istituto Alberghiero di Formia ha tenuto un convegno sul tema del concorso, mettendo in evidenza le qualità nutritive di questo alimento.Il convegno è stato seguito dalle classi 5° e dagli ospiti intervenuti alla manifestazione. Le gare sono state coordinate dal prof. Luigi Lombardi presidente della F.I.C. prov. di Latina ; e dal prof. Conte Pasquale Alle ore 15,30 a termine delle gare il preside Prof. Erasmo Colaruotolo e il Presidente F.I.C. Latina Luigi Lombardi dopo aver ringraziato i partecipanti gli sponsor e tutti coloro che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione hanno premiato i vincitori del concorso di cucina con una coppa e una medaglia offerta dalla F.I.C..inoltre sono stati premiati due allievi per la professionalità dimostrata durante la gara Natale Dario e Dresia Pasquale. Ospiti particolare della manifestazione Valerio Manco presidente F.I.C. di Rieti, Saccone Antonio e Manzi Giuliano in rappresentanza della Federazione della Regione Lazio.**Il presidente Luigi Lombardi ha tenuto a precisare che la F.I.C. di Latina è stata premiata con un encomio speciale dato dalla Federazione Italiana Cuochi Nazionale nel 2005, per le attività svolte, per la promozione del territorio e per la professionalità dimostrata . In Italia le province premiate sono state solo 2** **Le attività che la federazione di Latina svolge sul territorio sono molteplici, gli ultimi eventi sono stati la partecipazione alla manifestazione denominata Gaetavola il giorno venerdì 4 maggio '07 a Gaeta (LT) e la partecipazione alla manifestazione denominata Le Vie di Gianola il giorno sabato 28 Aprile 2007 a Formia (LT).** La decisione di partecipare a questi eventi è stata presa in quanto le finalità di tali manifestazioni in parte rispecchiano i nostri obiettivi (La promozione dei prodotti del territorio)e comunque è stata un'altra occasione per dimostrare la nostra professionalità'.In entrambi gli eventi, avendo a disposizione uno stand dotato di un forno a microonde, un forno convenzione e un modulo due fuochi, gli chef intervenuti, (che hanno dato il meglio di loro) si sono alternati nel preparare diversi piatti di cucina creativa che avevano come ingredienti base, i prodotti tipici Pontini . In modo maestrale gli chef entravano in contatto con le materie prime lavorandole con competenza, destreggiandosi tra fornelli e forno. Realizzando di fronte al pubblico piatti sensazionali. Ogni chef ha dato diverse spiegazioni tecniche, fondamentali per comprendere la realizzazione dei piatti e che anche gli ingredienti più semplici non vengono scelti a caso.

Le esperienze degli chef presenti si sono riscontrate nei piatti presentati valorizzando al meglio, i prodotti utilizzati e il gusto per l'estetica. La maggior parte del pubblico presente è rimasto conquistato dalla bellezza dei piatti. Lo staff è stato composto: a Gaeta dal Presidente Luigi Lombardi e dallo chef Veneziano Massimo, mentre a Gianola la F.I.C. è stata rappresentata dal Presidente Luigi Lombardi. In entrambi le manifestazioni sono stati presenti diversi allievi dell'Istituto Alberghiero di Formia (LT) (che hanno dato grande dimostrazioni di interesse e professionalità)

Luigi Lombardi presidente Latina