**PRIMO POSTO PER L’ALBERGHIERO DI LADISPOLI AL CONCORSO “ZIO CARLO 1927”**

**Giornata-evento, mercoledì 16 aprile, all’Alberghiero di Ladispoli, per la IV Edizione del Concorso Regionale di Enogastronomia “Zio Carlo 1927”, intitolato a Carlo De Rinaldis, fondatore dell’Azienda vitivinicola “Tenuta Tre Cancelli”. La competizione si è svolta quest’anno nelle cucine e nei laboratori dell’Istituto di via Federici ed ha visto assegnare il Primo Premio alla squadra del “Di Vittorio”. “E’ stato un grande onore per noi ospitare la IV Edizione del Concorso “Zio Carlo” - hanno sottolineato i Docenti di Ricevimento e Accoglienza Turistica Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Renato D’Aloia e Prof.ssa Carmen Piccolo - perché si tratta di una competizione che vanta un’importante tradizione legata alla storia locale e all’imprenditoria del territorio. La gara ha visto scontrarsi e competere i migliori studenti degli Alberghieri del Lazio, impegnando i futuri chef e maître nella preparazione di un piatto con prodotti tipici del territorio, che è stato poi descritto alla Giuria ed abbinato ad un vino della Cantina Tenuta Tre Cancelli”. “Si tratta di un importantissimo evento che siamo lieti di ospitare perché è legato alla storia e alle tradizioni del territorio in cui si trova il nostro Istituto - ha sottolineato la Dirigente scolastica dell’Istituto “Giuseppe Di Vittorio” Loredana Saetta, che ha partecipato all’evento insieme al Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Stefania Croce. “Diamo il benvenuto a tutti i presenti. In bocca al lupo agli studenti dei diversi Istituti Alberghieri del Lazio - ha aggiunto la Vicepreside Anna Capodacqua - La storia dell’Azienda “Tenuta Tre Cancelli” rappresenta una pagina molto importante dell’economia e dell’identità locale”. Il Concorso, che assegna una Borsa di Studio ai vincitori, è stato istituito nel 2017 per tramandare la memoria di “Zio Carlo”, emigrato con la sua famiglia dalla Puglia ed arrivato come bracciante nel Lazio negli anni ‘40. “La decisione di creare questo Premio – ha spiegato Liborio De Rinaldis – è stata dettata dalla volontà, profonda e autentica, di ricordare una figura storica del territorio cerveterano, Carlo De Rinaldis, e per trasmettere l’essenza di una cultura semplice, ma operosa e tenace. E’ seguendo il suo esempio e la sua passione trascinante, che anche altri si impegnarono nel territorio cerveterano, costruendo realtà aziendali ancora oggi esistenti e dimostrando che il lavoro, la perseveranza, l’impegno e l’onestà sono valori immortali. Con l’istituzione della Borsa di studio “Zio Carlo”, quindi, si vogliono motivare gli studenti degli Istituti Alberghieri ad essere i nuovi pionieri, l’avanguardia della difesa e valorizzazione della nostra produzione enogastronomica”. La Giuria, presieduta dalla Chef Iside De Cesare, era composta da Maria Cristina Ciaffi, Guerrino Liuto, Antonio Magliulo, Francesca Rocca e Carlo Zucchetti. Alla cerimonia di premiazione erano presenti il Vicepresidente della Regione Lazio Giuseppe Cangemi, il Sindaco di Cerveteri Elena Gubetti, diversi esponenti della Giunta del Comune di Ladispoli e dell’Arsial (Agenzia regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio), della Banca di Credito Cooperativo di Roma, Filiale di Cerveteri, e dell’Associazione Strade del Vino Terre Etrusco-Romane, partner dell’iniziativa. A partecipare alla competizione, oltre l’Istituto Alberghiero “Giuseppe Di Vittorio”, che ha vinto il Primo Premio con la squadra composta da Sofia De Propis ed Elisa De Fabritis e il piatto “Triglia con sumac, piselli e porro brasato”, sono stati lo Stendhal di Civitavecchia, il Vincenzo Gioberti di Roma, la Scuola Alberghiera di Viterbo, il Michelangelo Buonarroti di Fiuggi e l’A.P.S. Parco degli Angeli di Cerveteri. L’evento ha visto il coinvolgimento dei Docenti di Enogastronomia e Sala dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli Michele Comito, Donatella Di Matteo, Marco Erra e Salvatore Esposito e degli Assistenti tecnici Mauro Ceccobelli, Tiziana Feliciano, Maria Liguoro, Elisabetta Mannelli, Maria Piscopo, Pietro Piccarisi e Vincenzo Riili. Al termine della cerimonia di premiazione è stato offerto un buffet preparato dagli studenti dell’Alberghiero di Ladispoli coordinati dai loro docenti. Un grazie speciale a tutti i collaboratori scolastici che hanno contribuito alla preparazione e al riordino dei locali e dei laboratori in cui si è svolto il Concorso. Appuntamento alla prossima Edizione.**