

CONCORSO “ Commis della Toscana” 2013

Il nostro Istituto ha partecipato anche a questa importante manifestazione, organizzata dalla F.I.C. Toscana e Unione Regionale Cuochi Toscani che si è svolta giovedì 7 marzo 2013, presso i padiglioni della 34° edizione della “Mostra Convegno Tirreno CT -Ospitalità Italia”..

L'allievo **Gianni Lapo Giulio** della classe V Ristorazione A, preparato dal ns. docente Prof. Mario Raciti, ha presentato in concorso il piatto “ *Tagliolini di farro alla trota farro della Garfagnana*”, puntando quindi sul prodotto tipico a km0, la giuria ha molto apprezzato il lavoro del nostro allievo con un quarto posto assoluto nella classifica finale.



Il premio “ Commis della Toscana” è un concorso dedicato agli allievi degli istituti alberghieri della Toscana.

Lo scopo è quello di avvicinare i ragazzi al mondo dei concorsi , e non solo, cercando di far crescere in ognuno di loro quella sana competizione che li porterà a migliorarsi cercando informazioni, utilizzando nuove tecniche di cucina, seguendo i consigli di giurie competenti ed esperte.

Il concorso coinvolge gli istituti alberghieri della Toscana, con allievi compresi tra i 16 ai 19 anni. Il tema di quest'anno sarà “ Cuciniamo meglio”, un argomento che la regione Toscana sta portando sempre più all'attenzione. Pensiamo infatti che, oltre a tutti i discorsi che si fanno su stagionalità, materie prime di qualità, la filiera corta, le nuove tecnologie ecc, sia di fondamentale importanza il ruolo del cuoco, rispettare il prodotto con i giusti metodi di preparazione, utilizzare al meglio conoscenze e nuove tecnologie.

Gli allievi dovranno rispettare quindi alcuni aspetti fondamentali quali

- Stagionalità
- Filiera corta
- Corrette procedure di preparazione

La stagionalità è uno dei nostri punti guida; oggi con i nuovi metodi di coltura, raccolta e conservazione è possibile trovare qualsiasi prodotto in qualunque momento della stagione ma ciò, oltre ad essere eticamente sbagliato , può essere anche non sano per la nostra salute.

Scegliere prodotti di stagione , consumarli nel loro periodo di maturazione naturale , permetterà di assumere alimenti più sani , ricchi di elementi nutritivi senza tralasciare un altro aspetto fondamentale quale il risparmio.

Quando si parla di filiera corta si parla di un'alimentazione favorevole alla salute, al territorio , all'ambiente e alla società, materie prime prodotte in zone favorevoli in momenti opportuni, con le caratteristiche tipiche , con le connotazioni geofisiche corrette, perché anche l'ambiente condiziona la produzione, le caratteristiche e la specificità di un prodotto, mantenere quella che si chiama biodiversità agraria; ridurre il tempo che passa dalla raccolta, dalla macellazione , dalla pesca o dalla produzione , al consumo è di vitale importanza.