

L'Alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa in campo per il G7

L'Alberghiero di Siracusa in campo per il G7. Saranno oltre 300 gli studenti degli Istituti Alberghieri siciliani, che dialogheranno con autorevoli rappresentanti del mondo della formazione, della ristorazione e del comparto produttivo delle eccellenze nazionali. Sarà anche presentata la ricetta che l'Alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa ha realizzato per i big della Terra. L'occasione è data dalla Tavola rotonda "I prodotti dell'agroalimentare dalla terra alla tavola" organizzata da Renaia, la Rete nazionale Istituti Alberghieri, che si terrà lunedì 23 settembre al Centro convegni del Santuario della Madonna delle Lacrime a Siracusa, in piazza della Vittoria, alle 10,30. Sostenibilità, sviluppo, responsabilità ambientale e sociale, sicurezza alimentare saranno tra le tematiche analizzate nel corso dell'incontro moderato dal presidente di Renaia, Luigi Valentini. Docenti, imprenditori, esponenti delle principali associazioni di categoria del comparto agricolo ed esperti del food e dell'accoglienza metteranno la loro esperienza al servizio delle nuove generazioni.

L'evento è inserito nel variegato programma di Renaia, in occasione del G7 Agricoltura e di Divinazione Expo 2024 che si svolgeranno a Ortigia dal 21 al 29 settembre.

Tra i relatori la dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa, Vittoriana Accardo, e il docente di Cucina, Giovanni Fichera, che svelerà in anteprima la ricetta del piatto realizzato in occasione del G7 Agricoltura che sarà presentato il 25 settembre nello stand della Regione Siciliana. La scelta è caduta sullo sgombro, pesce azzurro stagionale e proveniente da pesca sostenibile,

ricetta frutto di un intenso lavoro di ricerca che si rifà alla tradizione culinaria siciliana. “E’ un grande momento di crescita per gli studenti – spiega la dirigente scolastica Vittoriana Accardo – che potranno dimostrare quanto appreso durante le lezioni. Proprio grazie al G7, un evento unico di portata mondiale al quale come Alberghiero della città ospitante abbiamo aderito con orgoglio e per il quale stiamo lavorando da mesi, i nostri ragazzi daranno dimostrazione dell’ottimo livello di preparazione acquisito negli anni. Il piatto nasce dall’abilità e dalla creatività dei nostri docenti e mira ad esaltare le eccellenze del nostro territorio. Sarà il nostro regalo di benvenuto alle massime autorità dello Stato, ai rappresentanti del Governo, della Regione, alle delegazioni internazionali e a tutti coloro che verranno nella nostra splendida Siracusa”.

Inoltre alcuni Istituti alberghieri di Renaia, tra cui l’Ipsar Federico II di Svevia, per tutta la durata del G7 e di Divinazione Expo, saranno presenti negli stand del Ministero dell’Agricoltura e in quello della Regione Siciliana in piazza Duomo, dove sono previsti laboratori del gusto, degustazioni e show cooking. Oltre ad occuparsi della promozione delle eccellenze del territorio nell’area espositiva dell’ex cortile del Liceo Gargallo, in sinergia con gli altri Alberghieri, i ragazzi del “Federico II” accompagneranno le delegazioni straniere e collaboreranno con la brigata di sala ai pranzi e alle cene dei ministri del G7.