

A NAPOLI CONCLUSA LA PRIMA EDIZIONE DELL'AMIRA SCHOOL PRIZE

Pubblicato il 1 Maggio 2024 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [AMIRA](#), [Dario Duro](#), [Valerio Beltrami](#)



L'I.I.S. "Adriano Tilgher" di Ercolano ha trionfato al concorso rivolto agli Istituti Alberghieri di Napoli

I giovani vanno incoraggiati ad affermarsi: "Soltanto una cosa rende impossibile un sogno: la paura di fallire" sentenziava Paulo Coelho, perché è noto che il successo è la somma di piccoli sforzi, ripetuti giorno dopo giorno. Proprio per sostenere i giovani allievi degli Istituti Alberghieri di Napoli la sezione A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) Napoli Campania, guidata con abilità da **Dario Duro** e affiancato dal suo Direttivo, ha organizzato la prima edizione dell'AMIRA SCHOOL PRIZE il concorso rivolto agli Istituti Alberghieri di Napoli che ha visto trionfare l'I.I.S. "Adriano Tilgher" di Ercolano. Gli allievi si sono sfidati nelle prove di: FLAMBÉ ART, che prevedeva la realizzazione di dessert inediti elaborati alla lampada e RESTAURANT SERVICE SKILLS, ovvero la preparazione di una Mise en place completa con Accoglienza, Servizio di sala e Colpo d'Occhio.



Il procedimento di cottura flambé è quello a cui si versa un liquore in una padella calda per creare una fiammata, il flambage sembrerebbe risalga intorno al XVII secolo con l'esigenza di riscaldare delle pietanze già pronte: si narra che la tecnica sia nata nel 1895, grazie allo chef del Caffè de Paris di Monte Carlo, dove una sera a ora tarda e a cucina già chiusa, giunse il futuro re d'Inghilterra

Edoardo VII, in compagnia di una bellissima donna di nome Suzette, le crepes alla lampada portano ancora oggi il suo nome. La riscoperta delle tradizioni culinarie non può certo tralasciare quelle creazioni nate dall'estro dei grandi chef e si sono poi affermate nei locali di lusso.



Nella splendida cornice di **Villa Lucrezio** sulla collina di Posillipo, gestita da **Giuseppe Fraia**, con uno stupendo panorama sul golfo di Napoli, gli ospiti dell'importante competizione sono stati accolti dal Direttore **Raffaele Cuccurullo**. Gli obiettivi che si pone il concorso è quello di unire l'innovazione delle giovani leve, alla tradizione dei professionisti del settore dell'Ospitalità. L'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi ha lo scopo di qualificare sempre più la figura e la professione del Maître d'Hotel, valorizzandone e tutelandone la professionalità, promuovere il servizio, la gastronomia italiana ed i nostri prodotti. Main sponsor della manifestazione è stato il Pastificio Bassolino di Betty Bassolino di Frattamaggiore. Per ciascuna delle due categorie sono state previste due differenti giurie così composte: FLAMBÉ ART - presidente di giuria **Valerio Beltrami**, presidente nazionale Amira; **Piero Ferretti**, imprenditore alberghiero; **Arturo Fusco**, presidente APCI Campania (Associazione Professionale Cuochi Italiani); **Emanuela Papaccio**, AIS Campania (Associazione Italiana Sommelier); **Giuseppe De Girolamo**, giornalista enogastronomo. Per la giuria RESTAURANT SERVICE SKILLS - presidente di giuria **Enzo D'Adamo**, fiduciario della sezione Amira Formia; **Pasquale Brillante**, maestro dei vini della sezione Amira napoletana; **Mario Volpe**, F&B Manager dell'Hotel Excelsior di Napoli e delegato regionale dell'AIFBM (Associazione Italiana Food & Beverage Manager); **Renato De Simone**, docente. Il Concorso coordinato dal Gran Maestro della ristorazione **Flavio Amirante**, è stato condotto da **Nello Ciabatti**, addetto stampa della sezione campana.



La supervisione è stata curata dal Grande Maestro della ristorazione **Mario Golia** e dal segretario **Massimo Marchini**. Gli alunni durante le gare si sono esibiti con il supporto tecnico dei referenti Amira dei Campi Flegrei: **Vincenzo Aulitto** e **Giuseppe Gaudino** e dal socio **Pietro Cacciapuoti**. Inoltre hanno collaborato i soci Amira: **Mariangela Borrelli**, **Vincenza Amato**, **Michele Costanzo**, **Michele Autiero** e **Valerio del Giudice** referente Amira Benevento. **Felice Casucci**, Assessore alla Semplificazione Amministrativa e al Turismo della Regione Campania ha inviato una nota, letta dal conduttore della serata, nella quale si complimentava per l'iniziativa che: *"Celebra non solo la nostra cucina di eccellenza ma anche l'impegno nella preparazione delle nuove generazioni che guideranno l'ospitalità gastronomica"*. Casucci ha poi aggiunto: *"L'Assessorato al Turismo si riconosce pienamente nello spirito di questa iniziativa che è in perfetta coerenza con i principi che hanno ispirato le azioni del nostro Piano strategico regionale"*. Sono intervenuti i rappresentanti delle altre associazioni di categoria del settore turistico alberghiero e ristorazione, operatori del settore, ristoratori, giornalisti, TV locali, ed i fotografi Mario Zifarelli, Pino Attanasio e Vito Cerbone. Tra gli ospiti presenti anche il socio onorario **Rosario Lopa**, portavoce Consulta Nazionale per Agricoltura e Turismo e l'attrice **Susanna Mendoza**.



Questa la classifica finale :

per la categoria FLAMBÉ ART:

- 1° **GIUSEPPE RICCIO** (I.P.S.E.O.A. DUCA DI BUONVICINO)
- 2° **MIMMO VENERUSO** (I.I.S.ADRIANO TILGHER)
- 3° ex aequo **DEBORAH MOZZILLO** (I.P.S.E.O.A.LUCIO PETRONIO)
- 3° ex aequo **EMANUIL ZEQIRI** (I.P.S.E.O.A. IPPOLITO CAVALCANTI)
- 3° ex aequo **RAFFAELE BRANDI** (I.S.I.S. ELENA DI SAVOIA)

per la categoria RESTAURANT SERVICE SKILLS:

- 1° **ARIANNA CUCINIELLO** (I.I.S.ADRIANO TILGHER)
- 2° **ROBERTA MONACO** (I.P.S.E.O.A. LUCIO PETRONIO)
- 3° ex aequo **MARIANO ZERLENGA** (I.S.I.S. ELENA DI SAVOIA)
- 3° ex aequo **NOEMI GIAQUINTO** (I.P.S.E.O.A.DUCA DI BUONVICINO)
- 3° ex aequo **ALEJANDRA MAJANO DELGADO** (I. CAVALCANTI)

VINCITORE DEL 1° PREMIO "A.M.I.R.A. SCHOOL PRIZE" I.I.S. ADRIANO TILGHER di Ercolano che ha totalizzato il punteggio più alto, sommando i voti del Team nelle due categorie.

I primi classificati sono stati premiati dal presidente nazionale Amira Valerio Beltrami che si è intrattenuto con i ragazzi facendo per loro una demo sulle tecniche del Flambé. L'evento si è concluso con la performance per la preparazione di cocktail del socio Amira **Lino Marchese**, capo-barman del Metropole Hotel di Venezia. **Dario Duro** ha consegnato gli attestati di partecipazione agli Istituti e ai docenti che hanno aderito al concorso: "Elena di Savoia" con Giuseppe Cimmino, Michele Autiero e Andrea Ferraiuolo; "Lucio Petronio" con Salvatore Nugnes, Sara Papaccio e Roberto Pulcrano; "Duca di Buonvicino" con Costantino Prisco e Antonio Di Pietro; "Ippolito Cavalcanti" con Gianni Amato e Aniello Nunziata; "Adriano Tilgher" con Luigi Di Rosa e Alfonso Buonaiuto.

Harry di Prisco

