

FROSINONE, LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS ALLA SCOPERTA DI GIOVANI TALENTI

Pubblicato il 23 Novembre 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)

Etichette: [Enrico Spalazzi](#), [Maria Grazia Pisterzi](#), [Roberto Zanghi](#), [Veronica Foggia](#)



Una iniziativa per favorire la crescita dei talenti nel settore dell'enogastronomia e lo sviluppo della creatività per sviluppare una formazione di eccellenza al fine di garantire innovazione e sviluppo

Nelle aziende uno dei principali problemi è quello di individuare i più meritevoli: riconoscere, valorizzare e premiare i giovani talenti del territorio, sono questi i tre obiettivi che consentono ad un'impresa di crescere. Per tale fine, nei giorni scorsi, presso ristorante "Antica Roma" di Arnara (FR) si è tenuto un evento per valorizzare un alunno meritevole della provincia di Frosinone di un Istituto di Istruzione Superiore del settore dell'enogastronomia. Una serata particolare in una location fantastica, per una premiazione speciale. L'evento è stato denominato: "*Alla scoperta di giovani talenti*", il premio mira appunto a valorizzare alunni che si distinguono nel percorso scolastico facendo anche emergere la passione verso il settore.



Ad organizzare l'avvenimento è stata la **Chaîne des Rôtisseurs**, l'associazione mondiale di gastronomia, con il Bailliage d'Italie de la Chaîne des Rôtisseurs, capitanata dal Bailli Délégué **Enrico Spalazzi** e il Bailli Délégué Honoraire d'Italie, Conseiller Magistral **Roberto Zanghi**, in collaborazione con il Bailliage di Frosinone e la supervisione della Chargée de Missions d'Italie **Anna Accalai**. Per la prima edizione di questo evento nella Terra Ciociara è stata scelta un'alunna diplomata presso l'istituto IIS IPSSEO di Ceccano, scuola da sempre all'avanguardia e attenta all'esaltazione dei requisiti professionali dei suoi allievi. In questo Istituto insegnano, quali docenti di cucina, la Bailli di Frosinone **Maria Grazia Pisterzi** (che predilige le ciambelline al vino o "mbriachelle" un must della cucina tradizionale ciociara: una ricetta semplice per un dolcetto gustoso!!) e **Daniele Frioni** Chef Rôtisseur della Chaîne des Rôtisseurs, i quali hanno proposto un'alunna meritevole, **Veronica Foggia** V F Pasticceria, riscuotendo il consenso del consiglio di classe e dei docenti dell'IPSSEO, fra cui **Ornella Frattaroli** e della Dirigente Scolastica **Alessandra Nardoni** e del vice Preside **Domenico**

Crocca.



Veronia Foggia

Alla premiata è andata una targa e un diploma riportante questa motivazione: *"per l'impegno e la passione verso il settore pasticceria portandola ad ottenere ottimi risultati nel percorso scolastico"*, ed una borsa di studio offerta dal Bailliage Nazionale d'Italie della Chaîne. Inoltre **Antonella Sotira**, Presidente dell'associazione IUSdisputando e IUSgustando Simposi Giuridici, ha messo a disposizione di Veronica Foggia un ulteriore premio: un corso di formazione sulla pasticceria tenuto dal Maitre Pâtissier **Giuseppe Amato** del ristorante "La Pergola" dell'Hotel Hilton di Roma, decretato "Meilleur Pâtissier 2021". Fra gli obiettivi della Chaîne des Rôtisseurs vi è quello di valorizzare i prodotti del territorio. Pertanto è stato individuato il ristorante "Antica Roma" di Arnara (FR) un ristorante classico italiano con un'ampia sala per meeting, cerimonie e feste private, quindi la location ideale per organizzare una conviviale. Per l'occasione è stato studiato e realizzato un menù spettacolare dallo Chef Rôtisseur **Daniele Frioni**, coadiuvato dalla Lady Chef Rôtisseur **Rita Veglianti** e dallo Chef residente **Jacopo Scaccia**, ex alunno dell'IIS IPSSEO di Ceccano. I cinque vini in abbinamento ai piatti sono stati quelli dell'azienda Casale del Giglio, proposti dal sommelier **Enrico Maria Concutelli** coadiuvato dalla sommelier **Chiara Petitti**, inoltre sono state esaltate le eccellenze del territorio: l'olio del frantoio Orsini di Priverno e del frantoio Luigi Cocco di Ceccano; i prodotti della filiera bufalina del caseificio Nonna Pitta e del caseificio Ponte di Legno di Amaseno. La serata è stata un susseguirsi di emozioni, principalmente per la premianda Veronica Foggia, che è stata tenuta all'oscuro che la serata è stata realizzata in suo onore, come hanno voluto i suoi docenti, Pisterzi e Frioni, prendendo parte alla brigata per la preparazione della cena della Chaîne. Le degustazioni sono state illustrate, con dovizia di particolari, dai docenti: **Giuseppe Nocca** e **Pietrino Venditti**. Hanno partecipato alla cerimonia di premiazione i soci del Bailliage della delegazione di Frosinone, con la Bailli **Maria Grazia Pisterzi** e il Vice Argentier Liberato Altobelli; la Bailli del Bailliage Amphisyria Calabria, **Antonella Sotira Frangipane** e il Bailli Honoraire del Bailliage Abruzzo Adriatico, **Marco Forcella** i quali hanno consegnato a Veronica la borsa di studio insieme ad una pergamena e ad una targa. Fra i tanti ospiti sono intervenuti alla serata, condotta da **Dunia Mastrantuoni**: **Francesco De Angelis**, Presidente del Consorzio Regionale del Lazio; il Sindaco del comune di Giuliano di Roma (FR), **Adriano Lampazzi**; i titolari del ristorante "Antica Roma", **Rossella Rossi** e **Domenico Roma** e il Maestro di Cucina **Sergio Ferrarini**, responsabile MARR Academy.

Harry di Prisco

