

All'ISS "Consoli - Pinto" di Castellana Grotte il primo premio del concorso MasterOIL

IN MUNICIPIO A CASTELLANA GROTTI LA PREMIAZIONE UFFICIALE

I giovanissimi chef della classe 4 ENO dell'ISS Consoli - Pinto di Castellana Grotte alla ribalta nazionale grazie all'associazione nazionale Città dell'Olio, alla quale il comune di Castellana Grotte aderisce, che ha assegnato loro il primo premio del Concorso nazionale Olio in Cattedra - sezione MasterOil con il piatto "impanata Rivisitata".

Presso il municipio la premiazione ufficiale dei ragazzi alla presenza del Sindaco Francesco De Ruvo, dell'assessore alle Attività Produttive Vanni Sansonetti, del consigliere nazionale delle Città dell'Olio Paolo Greco, del dirigente scolastico dell'ISS "Consoli - Pinto" Giuseppe Vernì, del professor Vito Rinaldi, di una delegazione di frantoiani di Castellana Grotte e delle rappresentanze delle classi di bambini che hanno partecipato all'altro concorso denominato BimboOil. Ai giovani alunni sono stati consegnati gli attestati di partecipazione al concorso ed un pc portatile da tenere in classe per facilitare le attività didattiche.

La giuria di esperti composta da insegnanti, giornalisti, grafici e foodblogger, ha premiato gli studenti di Castellana Grotte per l'ottima interpretazione che hanno dato della ricetta della tradizione che hanno scelto, ma soprattutto per il ricorso all'utilizzo di diverse tipologie di olio evo del territorio. "Impanata rivisitata" è una rivoluzione del piatto tipico castellanese dell'impanata, rivisto ed adattato per essere consumato con le mani, quindi un nuovo tipo di finger food da inserire in aperitivi ed antipasti. "Particolarmente apprezzato - si legge nella motivazione - il modo in cui si presenta la ricetta" e si congratula vivamente con la scolaresca, il dirigente scolastico Giuseppe Vernì e gli insegnanti Vito Rinaldi e Mariano D'Onghia.

"Vogliamo puntare molto su questo piatto - ha dichiarato a margine della premiazione l'assessore alle Attività Produttive Vanni Sansonetti - vorremmo infatti che fosse inserito nei menù di tutti i ristoranti e trattorie del territorio comunale. L'impanata rappresenta la nostra cultura e la nostra tradizione culinaria e agricola. Unisce diverse tipologie di attività produttive, dalla ristorazione all'agricoltura ed è un piatto unico che ci caratterizza e che ci rende unici. In più - ha sottolineato - nell'ottica anche di una promozione del territorio a livello culturale ed enogastronomico deve essere promosso e fatto assaggiare a chi intende visitare il nostro centro cittadino".

LA RICETTA

Ingredienti:

FAVE BIANCHE, CICORIELLE, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA, OROBANCHE, VARI TIPI DI OLI DOP;

L'olio extra vergine d'oliva scelto:



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

DAUNO DOP FOGGIA CON CORATINA E PARENZANA, TERRA DI BARI DOP CON CIMA DI BITONTO, TERRE DI OTRANTO CONOGLIAROLA E CELLINA DI NARDO';

Preparazione:

FORMARE DELLE CIALDE CON LE FAVE FRANTUMATE, CUOCERE E SALTARE LE CICORIELLE, ALTERNARE LE DUE PREPARAZIONI E GUARNIRE CON CIPOLLA DI ACQUAVIVA IN VASOCOTTURA ED OROBANCHE ALLA MENTA, OLIO IN POLVERE.