

- [22/04/2010 09:39](#)

*Due i riconoscimenti ottenuti al concorso enogastronomico "Scappi" di Castel San Pietro Terme*



Nuovi importanti riconoscimenti per gli studenti dell'Ippisar "Giorgio Vasari" di Figline, tornati con due premi dal dodicesimo concorso eno-gastronomico "Bartolomeo Scappi" che si è svolto dal 12 al 14 aprile a Castel San Pietro Terme.

Il concorso ha visto sfidarsi 25 istituti provenienti da tutta Europa mettendo in pratica la propria abilità nel descrivere le qualità di un vino estratto a sorte o nel creare un piatto o un cocktail da servire alla giuria (formata da professionisti del settore). Due su quattro i primi premi collezionati dall'Istituto Vasari, che ha portato a casa la medaglia d'oro nelle sezioni cucina e sommelier. In particolare, per quanto concerne la prima categoria, la vittoria è andata a Giacomo Uncini, che ha cucinato "Tortelli di patate in salsa di gamberoni, pomodorini e pesto". Per la sezione "Sommelier", invece, il primo premio come esperto degustatore è andato a Damiano Casoni, che ha descritto le virtù del "Borro";

Gli studenti del "Vasari" hanno inoltre partecipato alla mostra eno-gastronomica "Slow Sloop", che si è tenuta negli stessi giorni a Castel San Pietro Terme: in questo caso gli studenti hanno presentato, con originalità estetica e precisa organizzazione, i prodotti tipici figlinesi selezionati con la collaborazione del Comune di Figline e di alcune aziende locali: Vini Sorelli, Caseificio Mesina, Billi Ettore, Fattoria S. Leo, Antica Fattoria Casagrande.

"Dopo neanche un mese dal brillante riconoscimento ottenuto al Gran Trofeo della Ristorazione italiana – ha spiegato il sindaco Riccardo Nocentini – voglio esprimere ancora una volta la soddisfazione mia e di tutta l'Amministrazione comunale per questo nuovo successo del 'Vasari'. Auguro quindi agli studenti e ai loro professori di proseguire su questa strada facendo conoscere la nostra città anche come esempio di buona cucina e conoscenza enogastronomica".

- [scuola](#)

