

Primo Premio CONTEST “KALAVRIA SENZA GLUTINE”

Conclusione PCTO “Calabria Gluten Free” a.s. 2023/2024

Venerdì 17 MAGGIO 2024 presso Cittadella Regionale “Jole Santelli” la classe 4 B, magistralmente guidata dai Proff. Laise e Orlando, ha vinto il Primo premio del Concorso Regionale organizzato dall’ **Associazione italiana Celiachia**.

Un’ulteriore soddisfazione per il Dirigente dell’IIS “Mancini Tommasi” prof.ssa Graziella Cammalleri che, per sostenere ogni giorno il lavoro degli alunni offrendo loro la possibilità di affrontare sempre nuove sfide nelle diverse competizioni a livello provinciale, regionale e nazionale, può confidare nell’alto livello di professionalità che operano nella comunità che dirige e che, come il Prof Laise, riescono ad essere motivanti perché motivati a stimolare i ragazzi a credere in se stessi. E l’impegno ripaga sempre: ancora una volta gli alunni si sono classificati **primi in una competizione Regionale** che li ha visti sfidare altre rinomate Scuole del settore enogastronomico delle varie provincie a suon di fornelli e prelibate degustazioni gluten free.

La manifestazione del 17 maggio è stato l’evento conclusivo del PCTO “**Calabria Gluten Free**” che ha coinvolto gli alunni impegnati in un percorso mirato a realizzare menù gustosi e appetitosi per i **clienti celiaci che devono seguire una dieta priva di glutine per tutta la vita**.

Proporre varietà di scelta per questa fascia di clienti è ormai una necessità impellente visto l’aumentare di questa patologia silente e fastidiosa per chi ne è affetto. **Offrire sicurezza, qualità e gusto differenzia e qualifica il settore e gli esercizi che la propongono**.

I Docenti di settore dell’IIS “Mancini Tommasi” **attenti ad una formazione** che vada al passo con i tempi, integrando **tradizione, eccellenza e raffinatezza**, hanno mostrato di dare **competenze e abilità** anche così specifiche ai ragazzi che saranno **futuri cuochi e ristoratori**.

Sostituire il glutine nei menù non è cosa semplice, poiché questa è una proteina contenuta in alcuni cereali ed è importante durante il processo di panificazione perché conferisce elasticità e consistenza al prodotto finale e ne favorisce la lievitazione. Così, mentre la ricerca è in corso per sviluppare nuove terapie, **la dieta senza glutine rimane il trattamento** principale per la celiachia, che possa offrire **maggiore libertà e qualità di vita ai celiaci**.

I nostri alunni hanno proposto il menu **“LET’S EAT GLUTEN FREE”**: Cialde speziate di quinoa croccante alla cipolla rossa di tropea e nduja; Riso carnarolo di Sibari al cedro con velo di gambero rosso cassanese; Involtino di pollo Kabir con verdure confit ed estratto di pomodoro solidificato; Dessert di ricotta e pera muscatiello e nocciola tonda di Calabria. Accompagnato da un **“Capo tonic 2.0”**

Nel complimentarci ancora con i Proff. Laise e Orlando, un grazie anche a tutti i docenti del Consiglio di Classe per il lavoro di gruppo svolto, ma grazie soprattutto ai ragazzi **Aben Ivan Franz, Achieng Nicole, Angotti Donato Antonio, Bartolomeo Marco, Chiappetta Emanuele, De Francesco Concettina, Giudice Mario Rosario, Mancuso Daniele, Mendicino Mafalda, Mitkinov Riccardo, Talarico Ramona, Tenuta Francesco Angelo, Tundis Micheal, Turano Valerio, Zasada Sara ai quali auguriamo...**

“Ad maiora semper!”

Il referente stampa

Prof.ssa Anna Morrone