

● ATTUALITÀ

24.03.2026 09:36 ● 3

COMUNICATO STAMPA


 da Istituto
 comprensivo
 'Urbani'

ARGOMENTI

 attualità, Istituto
 comprensivo 'Urbani',
 comunicato stampa

CONDIVIDI


<https://vivere.me/gDy>

Trionfo di Tradizione e Giovani Talenti: Grande successo per la "Conviviale Ecumenica Straordinaria" a Montegiorgio



Il rito della tavola marchigiana, il riconoscimento UNESCO e l'entusiasmo delle nuove generazioni si sono fusi in una serata indimenticabile al ristorante "Oscar e Amorina".

Non è stata soltanto una celebrazione, ma un vero e proprio tuffo nell'identità più profonda del nostro territorio. Giovedì 19 marzo, il ristorante Oscar e Amorina di Montegiorgio ha ospitato la tanto attesa "Conviviale Ecumenica Straordinaria", un evento di altissimo profilo nato dalla sinergia tra l'Istituto Carlo Urbani, **L'Accademia Italiana della Cucina** (Delegazione di Fermo) e l'Associazione Cuochi Fermiani della Federazione Italiana Cuochi per onorare il recente riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità. La giornata si è aperta con il convegno scientifico "La Cucina di Comunità", che ha visto un parterre di assoluta eccellenza. Oltre agli interventi del Prof. Catani sull'importanza del traguardo UNESCO, e alle lucide analisi del sociologo Massimiliano Colombi e dello studioso Luigi Rossi – che ha incantato i presenti con un focus sulla figura cardine della "vergara" marchigiana – i lavori sono stati impreziositi da presenze istituzionali di

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA



Le orlatrici: il lavoro nascosto che ha cucito insieme...

● 2 ● 1184



Brucia rifiuti nel suo terreno: denunciato. Multa da 10mila...

● 2 ● 1110



Marche sopra la media nazionale: Pesaro guida la...

● 2 ● 820



Fermana ridotta in 8 bloccata 1-1 dal Tolentino e la vetta si...

● 2 ● 691



Schianto frontale nella notte a Rapagnano: due...

● 2 ● 669



spicco. Hanno infatti partecipato attivamente ai lavori il Prefetto di Fermo, Dott. D'Alascio, e l'Assessore alla Sanità della Regione Marche, Avv. Paolo Calcinaro e il Presidente della Provincia Dott. Michele Orteni testimoniando quanto il legame tra cibo, territorio, salute e tessuto sociale sia una priorità per le istituzioni locali. Se la teoria ha nutrito la mente, la pratica ha scaldato i cuori. Le conclusioni del convegno, affidate alla Dirigente Scolastica del Polo Urbani Prof.ssa Laura D'Ignazi, hanno fatto da ponte verso il momento clou dell'evento: la cena. A trasformare la serata in un successo operativo è stata la brigata silenziosa e professionale dell'Istituto, veri motori dell'evento, coordinati dalle docenti Prof.sse Barbara Gasparini e Erica Magnante. L'indirizzo Accoglienza Turistica ha curato con eleganza l'hospitality, gestendo i flussi e mettendo a proprio agio i presenti fin dal loro arrivo. Le alunne dell'indirizzo Enogastronomia hanno presidiato i fuochi in cucina con dedizione e maestria, trasformando le ricette della tradizione in capolavori di sapore. Gli alunni dell'indirizzo Sala e Vendita hanno garantito un servizio impeccabile per gli ospiti presenti, muovendosi con la professionalità e la sicurezza di veri maitre. Il menù aveva lo scopo di regalare ai commensali un autentico "esercizio di memoria". La cena si è trasformata in una vera e propria rievocazione del tradizionale pranzo della domenica marchigiano, arricchito da spettacolari momenti di show cooking direttamente in sala. Gli ospiti hanno potuto ammirare l'arte della sfoglia con le tagliatelle stese a mano a vista e mantecate in sala con una danza di forchettoni e sugo, seguite dal rito dello sporzionamento del secondo piatto effettuato con maestria davanti ai tavoli. Ma il vero trionfo, il momento che ha risvegliato i ricordi d'infanzia di tutti i presenti, è arrivato con il dessert. Rispettando la più verace tradizione conviviale delle nostre campagne, è stata servita la crema all'alchermes alla marchigiana, rigorosamente condivisa sulla spianatora. Un gesto antico, di pura comunione e allegria, che ha chiuso la serata in un'atmosfera di magica familiarità. Un modello virtuoso, dunque, quello messo in campo dall'Istituto Urbani e dalle associazioni: perché le nuove generazioni di professionisti dell'ospitalità hanno dimostrato, sul campo, che per affrontare il mercato globale del futuro bisogna prima avere le mani saldamente impastate nelle proprie radici.

Commenti