

A distanza di secoli, la Contessa Matilde è riuscita in un'altra impresa storica. Questa volta, messi da parte armi e cavalieri, papi e imperatori, a sostenerla nella sua battaglia sono scesi giovani ragazzi, perfettamente abbigliati nelle loro divise bianche, blu e rosse. La tenzone, tutta enogastronomica, si è combattuta pochi giorni fa presso uno degli innumerevoli ristoranti della città etrusca.

Tutto è accaduto mercoledì 18 del mese di maggio dell'anno domini 2016, con gli studenti delle classi prime del corso alberghiero dell'ITCG "Ferruccio Niccolini" di Volterra, aiutati da un giovane ragazzo dell'Associazione Mondo Nuovo che ha dato la sua mano in sala. Dieci ragazzi, tre in cucina, tre per l'accoglienza e quattro in sala – la squadra, denominata "Contessa Matilde" – hanno dato vita al primo dei quattro appuntamenti culinari, facenti parte del progetto "A cena da Ferruccio".

La manifestazione, che vede il patrocinio del Comune di Volterra e della Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, con il contributo della Cassa di Risparmio di Volterra, di Unicoop Firenze, dell'Azienda Pubblica dei Servizi alla Persona Santa Chiara, della Fisar Volterra e di Slow Food Volterra, ha come principali protagonisti i ragazzi delle classi prime del corso Enogastronomia e ospitalità alberghiera e si inserisce nel Progetto Scuola e Azienda, che vede gli studenti all'opera in aziende del settore per imparare sul campo e mostrare capacità e competenze, utili per il loro futuro lavorativo. D'altra parte questo è uno dei punti cardine del progetto, per rendere gli studenti consapevoli delle proprie potenzialità e abilità in riferimento al corso di studi scelto.

Dunque mercoledì il battesimo della manifestazione, che ha visto la copertura quasi totale dei posti disponibili. I ragazzi, al lavoro già dal primissimo pomeriggio, hanno preparato un menù di tutto rispetto, apprezzato dagli ospiti e soprattutto dalle due giurie, una tecnica e una popolare, che hanno il compito di valutare gli studenti nei loro ambiti di studio: cucina, accoglienza e sala. Così mentre i tre studenti-cuochi, in mezzo ai fornelli, preparavano le quattro portate, poi degustate dai commensali, i ragazzi dell'accoglienza hanno ricevuto, accompagnato gli ospiti ai loro rispettivi posti e, di volta in volta, hanno presentato, non senza un po' di emozione, ben evidente nella voce e negli occhi talvolta spauriti, i piatti che venivano serviti, mentre i quattro studenti di sala si sono destreggiati fra i tavoli, dimostrando una buona padronanza della sala. Le paure e l'emozione dei ragazzi sono però, ben presto scomparsi perché, più di una volta, durante la serata, i giovanissimi studenti hanno ricevuto applausi e complimenti da parte sia della giuria sia da parte di tutta la platea presente, rimasti tutti positivamente colpiti dalla preparazione e volontà di giovani studenti che, non dimentichiamolo, hanno un'età compresa fra quindici e sedici anni.

Conclusa la prima gara, il 27 maggio sarà la volta di un'altra sfida. Questa volta in campo la squadra "Il Barbarossa". Le altre, il Magnifico e il Brachettone scenderanno in campo il 1° e l'8

giugno: tutti ben equipaggiati e armati per la realizzazione di piatti che, andando ad esaltare i sapori della tradizione enogastronomica volterrana, otterranno poi un punteggio che decreterà il vincitore della manifestazione. Ogni serata, infatti, una giuria tecnica e una popolare attribuiranno alla sezione cucina, accoglienza e sala, un punteggio che, alla fine della manifestazione, decreterà la squadra vincitrice. Il 9 giugno, il team vincitore sarà premiato, insieme alle altre squadre, nella Sala del Maggior Consiglio, in Palazzo dei Priori.



Volterra, 21 maggio 2015

Responsabile della Comunicazione
ITCG "F.Niccolini" Volterra