

euro 5,00



# ALBATROS

Mensile di attualità cultura spettacolo arte musica sport  
annoventesimo numero 207 febbraio 2020

**MICAELA  
RAMAZZOTTI**

**La mia prima volta**

Laetitia

**Toupet**

**Al centro di tutto**

Guia

**JELO**

**Mai dire mai**

**DIODATO**

**Sono uno di famiglia**

Ciao

**KOBE,**

storia di una leggenda

*"La gloria del mondo  
è transitoria. E non è  
certo la gloria a for-  
nirci la misura della  
nostra vita"*

PAULO COELHO

**GHAI**

**VI AMO**

**TUTTI**

Tariffa R.O.C.: Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB (Napoli)



# Captain Cooking

DI MARIA PAOLA DI PALMA

**Parte dall'Istituto Polispécialistico "San Paolo" di Sorrento la gara di cucina patrocinata dal Ministero degli Affari Esteri**

**P**resentato "Capitan Cooking 2.0" durante la cena di Gala dello scorso 30 gennaio da Salvo Iavarone, assieme a Nadia Pedicino e Silvana Virgilio per Asmef, a Martina Di Bartolomeo per Tipics, al sindaco Giuseppe Cuomo ed alla padrona di casa, la preside Paola Cuomo. "Capitan Cooking" è una gara di cucina, inserita nella rassegna "Giornate dell'Emigrazione", patrocinata dal ministero per gli Affari Esteri. La gara si svolge su ricette provenienti da sondaggi presso italiani all'estero (tipo: che ricetta italiana ricordi con maggiore nostalgia? E quindi parmigiana di melanzane, piuttosto che pizza, ecc.) ed è giunta alla sua V edizione. In questo modo si recupera la memoria storica di chi ha lasciato l'Italia. Ma ha ancora dentro di sé gli odori, i sapori, i colori dei piatti della sua terra di origine. La novità di questa V edizione è che la competizione sarà annoverata su una piattaforma progettuale (Tipic) a livello nazionale con tappe in diverse città

italiane e il gran finale a Sorrento, ai vincitori stage anche all'estero, con importanti momenti di formazione. Per il 2021, poi, si progetta invece un lancio internazionale, con tappa anche a New York, presso la Comunità Italiana in USA. A sfidarsi in quest'edizione sono gli studenti degli Istituti alberghieri di tutt'Italia che daranno una loro interpretazione creativa ed innovativa di un piatto tipico del loro territorio,



prestando grande attenzione alle materie prime utilizzate. In ogni squadra sarà presente anche uno studente diversamente abile che sarà poi inserito nel mondo del lavoro. "Capitan Cooking 2.0, guarda al futuro delle giovani generazioni, per far sì che esse possano rivisitare antiche ricette e in tal modo ripercorrere la propria storia, con uno sguardo al presente ed all'innovazione dell'arte culinaria. Il contest si propone infatti di offrire ai vincitori degli stage con i più grandi chef internazionali, non solo per i giovani della nostra penisola, ma per tutti gli aspiranti chef d'Italia" – afferma Salvo Iavarone, anima del progetto "Capitan Cooking 2.0". Non ci resta dunque che seguire nel corso di questa V edizione le varie gare in giro per le città italiane e vivere infine il gran finale in penisola sorrentina, gustando una nouvelle cousine, con radici nella storia e nella tradizione.

