

Chef da “medaglia d’oro” crescono al Falcone

Pubblicato: Giovedì 17 Novembre 2011



Piovono conferme sull'istituto alberghiero “Falcone”. Da L’Aja, dove settimana scorsa un gruppo di professori e di quattro allievi della scuola gallaratese si sono recati per partecipare alla **24esima edizione dell’Annual conference and Competition**, una gara internazionale tra studenti dell’Aeht, l’associazione europea che riunisce le scuole turistico-alberghiere, **l’istituto gallaratese è tornato con una medaglia d’oro.**

A guadagnarsela è stato **Lorenzo Colombo, della V alberghiera**, che ha gareggiato con una ragazza irlandese e un collega belga nella categoria cucina: «Il concorso prevede la formazione di squadre tra alunni di scuole e nazionalità differenti, tanto che i ragazzi interagiscono tra loro parlando in inglese o francese – spiega **Andrea Ferro, chef e docente del “Falcone”** -. Il team di Lorenzo si è imposto su 25 squadre, vale a dire su 75 concorrenti. La sua vittoria rappresenta una grande soddisfazione anche per noi docenti, anche perché, a differenza di altre scuole, noi non prepariamo gli studenti in funzione dei concorsi, ma ci preme di più la loro preparazione culturale e professionale».

Infatti, i ragazzi volati a L’Aja – oltre a Lorenzo Colombo, c’erano

Giulia Rossato che ha gareggiato nella sezione cocktail, **Silvia Cattaneo** che si è dedicata alla pasticceria e **Ambrogio Ferraro** che ha concorso per la sala – sono stati scelti dai docenti non per le loro abilità pratiche, ma in funzione del loro andamento scolastico nelle lingue straniere. «In effetti, interagire con i miei compagni di squadra è stato più facile di quanto pensassi – commenta il vincitore Lorenzo Colombo -. Le prove vertevano su di un test sui fondamentali della cucina e sulla preparazione di tre portate, antipasto, piatto principale e dessert, a partire da un paniere di ingredienti che ci veniva presentato al momento. Inizialmente, i professori delle



scuole dei miei compagni facevano molta pressione su di loro. Poi, quando finalmente siamo riusciti a ragionare tra noi studenti con calma, ci siamo messi al lavoro e, come antipasto, abbiamo preparato un carpaccio di manzo con rucola, salsa alla barbabietole, crème fraîche, riduzione di aceto balsamico e chiodini. La portata principale consisteva in una brunoise di spinaci, latte e burro, filetti di rombo, porro croccante, crema di spinaci e crema di carote. Per dessert abbiamo servito una fantasia al cioccolato, rimediata al momento perché la nostra prima ipotesi era fallita. Una giuria di docenti ha poi assaggiato i piatti, valutato il modo in cui le squadre hanno interagito al loro interno ed esaminato i risultati del test. Alla fine, hanno premiato proprio la mia squadra, regalandomi una grande gioia».

«Tutti e quattro i partecipanti del ‘Falcone’ sono stati molto brillanti – aggiunge la **dirigente Carmela Locatelli**, anche lei a L’Aja -. A parte Lorenzo, non sappiamo come gli altri tre alunni si siano piazzati nelle rispettive prove, perché il regolamento prevede di proclamare solo il team vincitore, ma credo sarebbero stati tra i primi. Risultati a parte, si è trattato di un’esperienza veramente formativa, soprattutto per l’interazione, anche linguistica, dei nostri allievi con i loro compagni europei. Perciò, come già negli ultimi quattro anni, anche l’anno prossimo parteciperemo al concorso dell’Aeht, che si terrà in Macedonia».

La medaglia d’oro di Lorenzo Colombo non è l’unico riconoscimento ottenuto in questi giorni dal “Falcone”. Come da tre anni a questa parte, la nuova edizione della” **Guida Critica & Golosa**” della Lombardia, ad opera dei noti critici enogastronomici **Paolo Massobrio e Marco Gatti**, dedica una lusinghiera recensione al ristorante “**Saperi & Saporì**” interno all’istituto. **Un “faccino contento” e il simbolo dell’euro indicano l’eccellente qualità della cucina e il felice rapporto qualità/prezzo.**

Per accertarsene di persona, basterà partecipare alla cena in programma **venerdì 18 alle 20**. “Maiale di un mese, oca di tre, mangiar da re” è il titolo della serata, chiaramente incentrata su due tipi di carne tipici dei mesi più freddi. Si parte con “Vol au vent con civèt d’oca e zucchine in tempura su crema di zafferano” e “Galantina di maiale a la gelée” per poi gustare due primi: “Agnolotti ai due colori con cocotte di salsa al pomodoro e guanciale croccante” e “Risotto con battuto d’oca ai frutti di bosco e julienne di agrumi flambati”. Duplice versione anche per il piatto forte: “Tasca di maiale alla Sassi, rivisitata con polenta calda , zucca e porro fritto” e “Scaloppa d’oca con grappa aromatica e pomodoro farcito duchessa”. Chiudono la serata: un “Tortino di castagne con salsa all’amaretto” e una “Tavolozza d’autunno”. **Il costo della cena, comprensiva di caffè, vini e bevande è di 35 euro.**

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it