

VareseNews

Tra i fornelli, i ragazzi del De Filippi mirano al titolo nazionale

Pubblicato: Mercoledì 8 Febbraio 2012



L'istituto «De Filippi» ha superato la prima selezione del concorso «Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana». Il 25 febbraio inizierà la sfida per i ragazzi varesini che dovranno valorizzare la propria terra al Centro Fiera del Garda nella gara che coinvolge le **scuole alberghiere italiane ed europee in una gara spettacolo ai fornelli**.

Il progetto è organizzato dalla Provincia di Brescia – in collaborazione con il Centro Vitivinicolo Provinciale, CASTAlimenti ed ALMA – per offrire agli studenti una **prestigiosa vetrina** dove mostrare il loro talento e le eccellenze del territorio di origine. Il concorso rappresenta da 6 anni una grande opportunità sia per i ragazzi, futuro della ristorazione italiana, sia per il territorio e le aziende agricole della provincia di Varese che diventano protagonisti della sfida.

Numerose le scuole che si sono candidate da tutta Italia e dall'estero. Ed grazie al talento dei ragazzi dell'istituto «De Filippi» che Varese ha superato le prime selezioni e si appresta a sfidare le altre province in gara il prossimo febbraio. **Tante le prove che chiameranno in causa il territorio.** In cucina e in sala la parola d'ordine sarà infatti «**contaminazione**»: contaminazione tra cultura, cucina, prodotti, tradizioni varesine e i principi della Dieta Mediterranea promossi dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), che quest'anno patrocina la competizione. Ma non è tutto. La squadra dovrà prepararsi anche a **vincere due titoli preziosi** per la promozione della provincia di Varese:

- premio «**I Corti del Gran Trofeo**». La scuola candidata dovrà realizzare un cortometraggio dedicato al territorio varesino e alla Dieta Mediterranea;
- premio «**A Tavola nelle Province d'Italia**». Durante il concorso sarà allestito un tavolo di rappresentanza con i prodotti tipici di Varese e i ragazzi dovranno raccontarne la ricchezza enogastronomica.

Il concorso vanta la collaborazione con le scuole di cucina internazionale fondate da **Iginio Massari e Gualtiero Marchesi** (ovvero CASTAlimenti ed ALMA), ha ottenuto l'adesione della Presidenza della Repubblica e il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, del Ministero dell'Istruzione e dell'Unione delle Province d'Italia. A valutarli quest'anno ci sarà inoltre una **giuria d'eccezione**: accanto al Maestro dei Maestri Pasticcieri Italiani **Iginio Massari**, ci sarà **Fabio Campoli**, uno degli chef più acclamati del panorama gastronomico italiano nonché presidente del Circolo dei Buongustai e

il Miglior Sommelier del Mondo **Luca Gardini**. Non mancheranno anche i rappresentanti del Giffoni Film Festival che presteranno particolare attenzione alla sezione cortometraggi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it