

Il miglior “aspirante” chef d’Europa? Studia al Falcone

Pubblicato: Mercoledì 17 Ottobre 2012



L’istituto alberghiero “ G. Falcone” conferma il primato nella prova di cucina dell’Annual Competition dell’associazione europea delle scuole alberghiere Aeht . **Da Ohrid- Macedonia** dove settimana scorsa un gruppo di professori e di quattro allievi della scuola gallaratese si sono recati per partecipare alla **25esima edizione dell’Annual 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.

Il vincitore è stato Aldo Sormani , della IV alberghiera, che ha gareggiato con un collega belga e un austriaco **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 Aldo si è imposto su **32 squadre**, vale a dire su 96 concorrenti. La sua vittoria rappresenta una grande soddisfazione anche per noi docenti, anche perché attesta la possibilità per i nostri alunni di acquisire buone abilità professionali unite a ottime capacità linguistiche ».

Oltre a Aldo Sormani , c’erano **Francesco Castiglioni** che ha gareggiato nella sezione servizio ristorante, **Alessia Puricelli** sezione cocktail e **Francesca Contessa** per ricevimento alberghiero.

Tutti gli alunni sono stati scelti valutando le loro abilità linguistiche perché questo diventa sempre più un elemento indispensabile per svolgere le attività legate alla ristorazione.

«La prova di cucina parte da un panier di ingredienti che viene presentato al momento e dall’estrazione a sorte dell’alimento principale della preparazione che si deve effettuare: nel mio caso l’ingrediente principale era una trota. Dopo la realizzazione del piatto concordato dalla squadra, una giuria internazionale ha assaggiato e valutato i piatti, il modo in cui le squadre hanno interagito al loro interno e la presentazione. Alla fine, hanno premiato ,con grande gioia, la mia squadra». **Afferma Sormani**.

«Tutti e quattro i partecipanti del ‘Falcone’ sono stati molto bravi – aggiunge **Silvano Gomaraschi , vicepresidente dell’istituto** . – soprattutto per la loro capacità di rapportarsi con ragazzi di altre nazioni. A

parte Aldo, non sappiamo come gli altri tre alunni si siano piazzati nelle rispettive prove, perché il regolamento prevede di proclamare solo il team vincitore, ma i docenti accompagnatori, Professor **Ferro Andrea, Savoini Rocco e Zuccarino Luciano**, hanno evidenziato grande soddisfazione per le abilità professionali dimostrate dagli alunni».

Archiviata questa esperienza si passa all'organizzazione delle nuove serate a tema che il **Falcone propone come ogni anno al pubblico esterno per far conoscere la sua attività** e far apprezzare “dal vivo” la sua cucina ed il suo servizio. La prima serata è prevista per **venerdì 19 ottobre: cucina emiliana – raccolta fondi per la ricostruzione post- terremoto a favore della parrocchia di Carpi.**

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it