

Aspiranti camerieri con la lampada d'argento

Pubblicato: Lunedì 23 Marzo 2015



Sono studenti del terzo anno ma possono vantare già un premio prestigioso. Il primo di una carriera ambiziosa. Sono **Alessandro Burattinello, Simone Cannata e Andrea Sferrazza** che questa mattina, giovedì 19 marzo hanno ricevuto dal **Cancelliere nazionale dell'Associazione Italiana Maitre d'Hotel e Ristoranti, Valerio Beltrami** un premio inaspettato: la lampada d'argento

I ragazzi avevano partecipato, nel febbraio scorso, al **Cup Hospitality Team 2015 a Erba**, concorso che vedeva coinvolti gli alunni di undici diverse scuola. In team con la squadra di cucina composta da **Cristian Castiglione, Davide Gasparini e Hajiba Bouraya** hanno accolto e servito alcuni clienti, sotto lo sguardo attento della giuria che ha valutato il loro lavoro in sala e i piatti scelti dai giovani cuochi. La giornata si era conclusa anche con la medaglia d'oro assoluta tra le squadre in concorso. Grande la soddisfazione, dune, dei due docenti: **Cinzia Zingaro che si è occupata della sala e Andrea Ballo che ha preparato gli chef.**

Soddisfazione, sempre in casa Agenzia formativa, per il **Boton d'Or** attribuito alla squadra di pasticceria composta da **Daniele Torre e Melanie Anobile, preparata dalla Professoressa Elisa Mazzola.**

Nel corso della mattinata, la **direttrice Sonia Prevedello** ha premiato anche i vincitori del **“Concorso Nazionale di cucina calda” Trofeo Marco Restelli** che si è tenuto dal 9 al 10 Marzo.



La medaglia di bronzo è andata alla squadra di cucina composta da Giada Gatti, Gilberto Macchi, Sharon Pagani e Luca Sorrentino – allievi della classe seconda della sede operativa di Luino – è stata preparata dal Professor Moreno Tosi.

MEDAGLIA D'ARGENTO al team di cucina composta da Marcu Ana, Clara Sala, Fabrizio Sghirinzetti – allievi della classe seconda A della sede operativa di Varese – è stata preparata dal Professor Andrea Ballo.

MEDAGLIA D'ORO – La squadra di cucina composta Mattia Lucchetta, Duda Dorela, Enea Picaro – allievi della classe quarta della sede operativa di Varese – è stata preparata dai Professori Andrea Ballo e Girolamo Elisir.

PRIMO PREMIO, TROFEO RESTELLI – Mattia Lucchetta, Duda Dorela, Enea Picaro – allievi della classe quarta della sede operativa di Varese.

MENZIONE SPECIALE all'allieva Duda Dorela per la migliore tecnica di utilizzo dei coltelli e delle attrezzature da cucina.

di A.T.