

Piccoli ristoratori crescono e fanno incetta di medaglie

Pubblicato: Giovedì 16 Febbraio 2017



Cocktail e sala da pranzo d'oro, ma anche dolci di pasticceria d'argento e di bronzo. I ragazzi dell'**Agenzia Formativa della Provincia di Varese**, che nei giorni scorsi hanno partecipato a una serie di contest a Ristoexpo, hanno fatto incetta di medaglie e successi.

L'Agenzia Formativa della Provincia di Varese, insieme ai docenti e agli allievi hanno confermato sul campo, anzi dietro a un bancone da bar, nell'allestimento di sale pranzo e in cucina e pasticceria, l'alta qualità didattica di questa realtà.

A Ristoexpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione e promosso in collaborazione con Confcommercio, che si è svolto **dal 12 al 15 febbraio a Erba**, gli allievi dell'Agenzia formativa hanno partecipato al Trofeo RistoExpo Young Cup, organizzato dall'Associazione provinciale cuochi di Como e dall'Associazione cuochi Brianza, con i contributi di A.M.I.R.A e associazione ABI Professionisti.

I team, composti da **allievi di cucina, pasticceria, sala e bar** provenienti da scuole, istituti e centri di formazione professionale del Nord Italia, si sono confrontati con l'obiettivo di consolidare le competenze acquisite nei diversi percorsi formativi. L'Agenzia formativa della Provincia di Varese, Centro di formazione professionale di Varese, ha partecipato con squadre composte da allievi di sala-bar, cucina e pasticceria.

«Siamo orgogliosi dei risultati dei nostri ragazzi ai quali vanno i complimenti di tutto il consiglio

provinciale – ha dichiarato il Consigliere provinciale a Istruzione e Formazione **Paolo Bertocchi** – In questi anni abbiamo lavorato duramente per sostenere l'attività dell'Agenzia per far sì che l'istruzione pubblica, anche nel campo professionale, possa rappresentare modelli di eccellenza. Non era scontato visto la drammatica situazione economica della provincia, che tutti conoscono e la riforma di Regione Lombardia, che ha ridotto i finanziamenti per la formazione professionale pubblica. Grazie ai Consigli di amministrazione guidati prima da Benedetto Di Rienzo e ora da Marina Rossignoli, siamo riusciti a mantenere tutti i corsi e tutte le sedi operative. Un ringraziamento va al lavoro svolto con competenza e passione da parte degli insegnanti per quanto fanno ogni giorno, che magari non ottiene il palcoscenico delle medaglie, ma è ancora più prezioso per la crescita dei nostri ragazzi».

Ecco nel dettaglio gli eventi e i nomi degli allievi vincitori.

Domenica 12 febbraio durante il “**Contestbar**” le squadre preparate dai docenti Giuliano Ferlini e Francesco Campo e composte dagli allievi Mosé Parentini, Alessio Ye Li Hao, Matteo Ferronato, Luca Giaquinto hanno conquistato ben 2 medaglie d'oro preparando i migliori cocktails della competizione.

Martedì 14 febbraio durante il contest “**Hospitality**” è stata conquistata un'altra medaglia d'oro con il team formato da Matteo Costantino, Moris Zamaro, Adam Lucian Andrey e una medaglia d'argento con la squadra di Anna Riso, Sara Simonetto, Alessandra Angeletti. Due medaglie di bronzo per le squadre di Cucina formate da Alessio Roccamo, Valentino Buffon, Alexandra Chacon e da Andrea Russo, Samuele Ghiringhelli, Giacomo Bongiovanni sotto la guida dello chef Andrea Ballo e due medaglie d'argento di squadra nella prova congiunta Contest bar e Hospitality.

Mercoledì 15 febbraio sono stati esposti i lavori di **pasticceria** eseguiti da Simona Bavo, Leonardo Belluscio, Alice Palazzo, Melanie Anobile, Salvatore Calba, Issa Haddaddé, Corinne Trivini Bellini, Sara Minardi, Ylenia Zilio con il supporto delle docenti Linda Chirico e Elisa Mazzola e sono arrivate altre due medaglie: un argento e un bronzo.

Da domani i ragazzi saranno già al lavoro per la preparazione dei prossimi appuntamenti: Concorso internazionale di Casargo, e quello nazionale di “Cucina calda” Matteo Restelli a Ternate.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it