



I sommelier junior dimorano al Falcone di Gallarate

Pubblicato: Lunedì 26 Marzo 2018



Il concorso “sommelier junior “ indetto ogni anno dall’Associazione italiana sommelier vede **protagonisti i giovani dell’istituto alberghiero Falcone di Gallarate** che, per il terzo anno consecutivo si posizionano ai primi posti assoluti a livello nazionale: Sara Vanzini e Andrea Rocco hanno infatti ottenuto primo e secondo posto nella trentesima edizione, quella del 2018.

Il concorso **giunge al termine dei percorsi extracurricolari** che gli alunni seguono al terzo, quarto e quinto anno grazie alla disponibilità dei formatori dell’[Associazione sommelier della Lombardia](#).

Si tratta di corsi di approfondimento legati al mondo dell’enologia che integrano le discipline studiate e l’attività ristorativa che l’istituto svolge regolarmente entro il proprio curriculum formativo. Competenze ampiamente spendibili, poi, nel mondo del lavoro o per la prosecuzione negli studi di enologia.

Quest’anno , dopo le selezioni nazionali, **i migliori dieci alunni classificati si sono ritrovati a Bologna al “Fico” di Eataly**, per le finali ; finali che hanno visto l’affermazione di Sara e Andrea ai primi posti assoluti. La conferma è significativa per l’istituto che da più di dieci anni propone ai propri alunni questo percorso integrativo agli studi e indice del buon lavoro di base proposto dagli insegnanti dell’area professionale. Un particolare ringraziamento va ai generosissimi formatori Ais **Fabio Mondini e Silvano Vignati** che sanno trasmettere la passione per questo immenso mondo del vino che contraddistingue il “made in Italy “.

A margine da segnalare anche il **terzo posto ottenuto da Alessandro Ciniltani, Chiara Bormbara , Andrea Borroni e Mazzone Salvatore** al concorso di cucina “Matteo Restelli” promosso

dall'Associazione provinciale cuochi varesini che si è svolto a Varese il 19 e 20 marzo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it