

L'istituto De Filippi trionfa nelle Langhe

Pubblicato: Martedì 24 Febbraio 2026



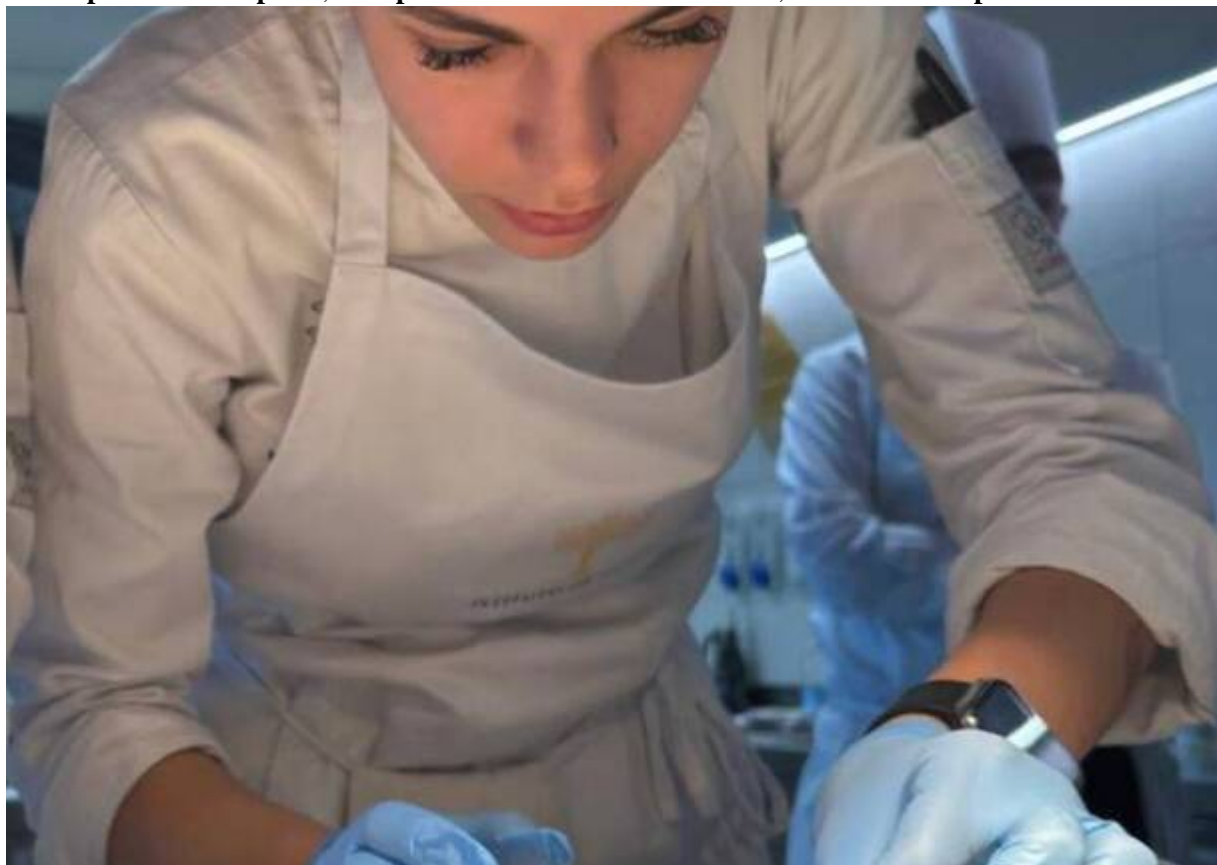
Vittoria della scuola varesina al concorso “Il territorio in tavola” organizzato da **Città di Alba, Unesco Creative City of Gastronomy**, attraverso l’assessorato al Turismo del Comune di Alba. Una delegazione guidata da **Matteo Pisciotta** chef e docente IDF e dal diplomato e pasticcere **Andrea Buosi** ha conquistato il **primo posto nella categoria Dolce** e il **terzo posto nella categoria Salato**.

«Mesi di preparazione e progettazione per Giuliano Boni e Leonardo Perillo che si sono cimentati in **una rilettura della pera Elena**, altrettanto per Andrea Broggin e Carola Monetti alle prese con **una rivisitazione del plin**. I piatti sono piaciuti alla severa giuria presieduta da Luciano Tona che ha alla fine assegnato un oro e un bronzo. Per tutto il nostro campus un grande orgoglio e una grande festa per i nostri ragazzi che hanno difeso e onorato i colori di Varese e della nostra scuola in una terra così importante gastronomicamente come le Langhe».



Al centro della 9^a edizione quattro ingredienti simbolo del territorio: la **Pera Madernassa**, la **Robiola d'Alba**, la **Nocciola Piemonte IGP** e il **Moscato d'Asti**.

In gara si sono sfidati **Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane S.c.a r.l – Agliano Terme**; **Istituto De Filippi – Varese**; **Enaip Piemonte – CSF Settimo Torinese**; **Formont Valsusa – Oulx**; **Istituto Santachiara ODPF – Sede Operativa Tortona**; **C.i.o.f.s. F.p. Liguria – Sede operativa La Spezia**; **Enaip Piemonte – CSF Alessandria**; **Formedil – Imperia**.



L'organizzazione è stata curata dalla **Confraternita del Bollito, della Fassona e della Pera Madernassa di Guarene**, in collaborazione con **Alba Accademia Alberghiera**, che ospiterà le squadre per due giorni, mettendo a disposizione la cucina Master Chef e postazioni individuali per la preparazione di piatti dolci e salati.



La giuria è stata composta da **Luciano Tona** (Direttore Accademia Bocuse d'or Italia, presidente di giuria), **Fabrizio Ventura** (Confraternita del bollito, della Fassona e della pera Madernassa), **Tiziana Ciofani** (Chef di Alba Accademia Alberghiera), **Sarah Scaparone** (giornalista), **Domenico Pavan** (presidente Federazione Italiana Cuochi di Cuneo) e **Giancarlo Rulfo** (pasticcere).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it