

«Così si rilancia la nostra cucina»

Gli studenti dell'istituto Zappa di Bormio si sono aggiudicati il secondo concorso Agroalimentare. Lo chef: «La scuola è la base di tutto, poi bisogna fare esperienza. E non guardare Masterchef in tv»

GIUSEPPE MAIORANA

Va agli alunni dell'istituto "Zappa" di Bormio la seconda edizione del concorso "Agroalimentare" organizzato dalla sezione alimentaristi di Confindustria Sondrio della presidentessa **Cristina Galbusera: Alessandro De Campo, Martina Cantoni, Davide Gasperi, Laura Piccagnoni, Doriana Cecini e Graziana Pedrana** si sono aggiudicati il primo premio: mille euro che il loro istituto potrà utilizzare per l'acquisto di materiale didattico.

La sfida con Brescia

Gli studenti dell'istituto "Zappa" di Bormio sfideranno i vincitori dell'analogo concorso organizzato da Confindustria Brescia: gli alunni della scuola "Canossa".

I ragazzi dell'Alta Valle hanno mostrato tutte le loro qualità non solo nella preparazione dei piatti da servire ai giurati (**Stefano Masanti, Fernando Bassi, Franco Bosoni ed Emilio Mottolini**, accompagnati da alcuni imprenditori associati a Confindustria), ma anche nel servizio in sala, nell'impiattamento delle portate (una delle quali è stata impiattata direttamente in sala davanti ai commensali) e nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio.

Secondo posto e 500 euro di premio per gli alunni dell'istituto Crotto Caurga di Chiavenna (**Daniela Ceppi, Alexa Maglia, Mattia Pozzi, Yinlei Hu, Alessandro Iemi ed Elisa Tavasci**) che si sono tolti anche la soddisfazione di ricevere la menzione speciale per la migliore ricetta, il filetto di luccio del lago di Novate su letto di verdure croccanti: una menzione che consentirà ai

chiavennaschi di accompagnare **Fernando Bassi** alla finale di Masterchef Europa in programma dal 17 al 23 ottobre a Milano.

I riconoscimenti

Menzioni speciali anche per il Pfp Vallesana di Sondalo (**Alessandro Pozzi, Giovanna Purilla, Carlo Villa, Alessandro Sarlo, Florence Motta ed Elena Confalonieri**) per i migliori servizio in sala e presentazione dei piatti e per il Pfp Valtellina di Sondrio (**Alessia Bombardieri, Marco Nani, Jessica Tonelli, Matilde Biscotti, Francesca Ciaponi, Alessandro Giboli**) per il miglior abbinamento piatto-vino: hanno servito un orzotto con germogli d'ortica, mortadella di fegato e manteca tura con il casera, accompagnato da un pinot nero vinificato in bianco della fattoria S. Siro.

L'istituto si è aggiudicato due piastre in serpentino donate dal consorzio pietre ornamentali della provincia di Sondrio che per la finale tra istituto Zappa e istituto Canossa metterà in palio una pentola in pietra ollare.

«Il ruolo di un cuoco - ha evidenziato lo chef stellato **Stefano Masanti** - è trasmettere quello che sa fare e lavorare con i giovani: è questo l'aspetto della mia occupazione che preferisco. Ai ragazzi dico che la scuola è la base, ma poi bisogna andare all'estero, fare esperienza e non guardare Masterchef che non c'entra nulla con il nostro lavoro. Bisogna provare le varie culture culinarie, cimentarsi dalla pizzeria al grande ristorante e trovare la collocazione che più dà soddisfazione, naturalmente sempre cercando di valorizzare le eccellenze alimentari della Valtellina». ■



Le premiazioni

1. L'istituto Zappa Bormio, primo nel concorso
2. Menzione per Pfp Vallesana di Sondrio
3. Secondo classificato: il Caurga di Chiavenna

FOTO GIANATTI

Oggi all'alberghiero

Il battesimo del nuovo laboratorio

È in programma stamane alle 11.31 all'Istituto alberghiero "Dante Zappa" di Bormio, l'inaugurazione del nuovo laboratorio di cucina.

La precedente struttura, che ha ospitato gli studenti fino ad un anno fa, non era più idonea e a norma secondo le leggi vigenti in materia di sicurezza. Era, quindi, necessari una struttura adeguata, nuova, funzionale con impianti e attrezzature consone.

«Si tratta di un'opera grande - ha commentato il dirigente scolastico **Pinuccia Tognoli Lazzeri** - che ha visto impegnati amministratori, tecnici, imprese, lavoratori; a tutti costoro va il mio ringraziamento, grata di poter godere e fruire di un'opera importante e necessaria; un lavoro che ha richiesto impegno e che va a beneficio dei giovani che frequentano questo istituto. Una struttura dunque rinnovata, bella, accogliente, ospitale che concilia l'impegno sia di chi deve studiare sia di chi deve insegnare».

L'intervento è stato possibile grazie al fattivo contributo della Provincia di Sondrio che, nonostante tagli che imperversano sugli enti locali, ha contribuito al sostegno della cultura e dei giovani in maniera determinante.

«La scuola - ha evidenziato in conclusione il dirigente - rappresenta fuori di dubbio la migliore opportunità di crescita che una comunità possa offrire alle giovani generazioni, luogo privilegiato di incontro di formazione e oggi si ha anche la fortuna di disporre di una nuova struttura entro cui ciascuno potrà ancora meglio costruire il proprio futuro». D.G.R.

Il concorso. Premi agli studenti: «Tanto lavoro e meno Masterchef»



Va agli alunni dell'istituto "Zappa" di Bormio il concorso "Agroalimentare" di Confindustria Sondrio: ad Alessandro De Campo, Martina Cantoni, Davide Gasperti, Laura Piccagnoni, Doriانا Cecini e Graziana Pedrana vanno mille euro che l'istituto potrà utilizzare per l'acquisto di materiale. MAIORANA A PAGINA 25