

FUTURI CHEF IN GRAN SPOLVERO Brillante prova per i ragazzi della scuola di piazza Risorgimento

Ristorexpo, «In-Presa» fa un'altra volta il pieno

Diciannove le medaglie conquistate dagli allievi del corso di aiuto cuoco al concorso «Arte in cucina» che si è tenuto a Erba. Ben tre gli ori, altrettanti gli argenti e tredici bronzi: la soddisfazione della direttrice Carla Garbelli e dell'ad Davide Bartesaghi.

CARNE BRIANZA (fogni) Con tre medaglie d'oro, tre medaglie d'argento e tredici medaglie di bronzo al concorso «Arte in cucina» di Ristorexpo, gli studenti del corso di aiuto-cuoco di «In-Presa» confermano i livelli di eccellenza della loro preparazione.

Dopo i successi delle precedenti edizioni, anche quest'anno gli allievi di piazza Risorgimento sono stati protagonisti nei concorsi che si sono svolti durante la manifestazione Ristorexpo, che si è tenuta dal 21 al 24 febbraio presso Lario Hiere a Erba.

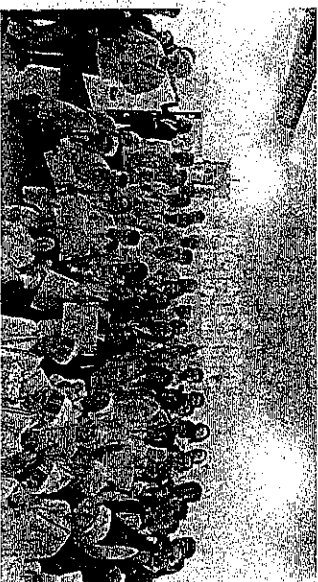
Gli studenti di In-Presa, hanno conquistato 3 medaglie d'oro nel concorso «Sei mani d'oro» per la migliore torta nuziale con Alessia Consanni, Marika Negro e Francesca Negro.

L'argento di giornata «Cucina Fusion» e argento assoluto «Cucina fusion» se li sono aggiudicati invece Cristian Casati, Jacopo Colicciago e Riccardo Colicciago. I numerosi bronzi a: Gabriel Ba, Rossella Bagnato, Sara



Rosina, Marco Sorrentino, Marco Galeffi, Samuele De Polo, Giacomo Piemonese, Michael Radtkechi, Niccolò Rimoldi, Nicholas Santacroce, Michael Surian, Riccardo Maffezzoni e Matteo Casiragli (unico studente della classe seconda).

«Arte in cucina» è un concorso di cucina a livello interregionale riservato a giovani cuochi all'inizio della loro carriera e organizzato da Ristorexpo con l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e l'Associazione Cuochi Brianza. I piatti preparati dai



Gli allievi del corso di aiuto-cuoco che hanno partecipato a Ristorexpo a Erba. Gli studenti di «In-Presa» hanno conquistato ben 19 medaglie: un altro bel riconoscimento alla qualità della scuola di piazza Risorgimento

giovani studenti seguiti dallo chef Cristian Benvenuto hanno puntato su tradizione e innovazione tipici della «Cucina Fusion»

«Questo successo è stato reso possibile da un importante lavoro di collaborazione tra i docenti e gli studenti» ha dichiarato Carla Garbelli, coordinatrice didattica di In-Presa. «Io chef Benvenuto ha saputo trasmettere ai ragazzi il suo amore per l'innovazione. Ragazzi che a loro

volta hanno corrisposto con impegno mettendo a frutto le competenze acquisite».

«Questo successo è un'ultima della qualità dei percorsi formativi di In-Presa» ha dichiarato l'amministratore delegato Davide Bartesaghi. «Quando risultati come questi si ripetono per tanti anni, significa non solo che siamo sulla strada dell'eccellenza, ma che su questa strada si continua a fare passi avanti».