

Lauto bottino a Ristorexpo per gli studenti del Casnati



ERBA. (jmc) Ben 23 medaglie, due coppe, tre targhe e un riconoscimento speciale. E' questo il lauto bottino racimolato dai giovani allievi di Cucina dell'Istituto Alberghiero Casnati a Ristorexpo. Lunedi 20 febbraio a Lariofiere di Erba la manifestazione ha raccolto gli allievi di tutte le scuole alberghiere, che si sono confrontati in una gara culinaria promossa dalla Federazione Italiana Cuochi di Como. L'istituto comasco si è distinto per il medagliere più ricco e per questo ha ricevuto una menzione d'onore dalla giuria, con consegna di una targa come Istituto con il maggior numero di partecipanti. Quattro le categorie rappresentate: pasticceria, decorazio-

ni artistiche, piatti caldi e freddi per studenti dal terzo al quinto anno, e piatti freddi per studenti dal primo al secondo anno. I criteri di valutazione spaziano dalla presentazione dei piatti all'abbinamento ingredienti, dal tempo di preparazione all'originalità del piatto. Gli studenti premiati sono Esedra Gava, Fabio Grisoni, Debora Orsenigo, Enrico Brioschi, Stefano Corsti Stefano, Nicole Larue, Fabio Mescatelli, Monica Pizzetti, Cristina Valentinis, Paolo Angioi Paolo, Andrea Caranchini, Matteo Casati, Alice Colleoni, Manuel Colombo, Giulia Cozza, Marco La Porta, Giovanna Manfredi, Gianluca Marongiu, Magda Mohamed e Daiana Scio.