



## I SAPORI DEL TERRITORIO BRESCIANO TRIONFANO AD ITALIA IN TAVOLA

*Grande successo per la prima edizione del "Gran Trofeo d'oro della Ristorazione Italiana": vince l'Ipssar di Como, alle spalle due bresciane.*

Si è chiusa con un bilancio positivo la seconda edizione di "Italia in Tavola", l'ambiziosa manifestazione enogastronomica andata in scena dal 5 all'8 ottobre alla Fiera di Brescia. Un successo propiziato anche dalla partecipazione e dal contributo di contenuti ed idee portato dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia, che in collaborazione con la Camera di Commercio ha organizzato in Fiera l'Officina del Gusto, un grande contenitore di sapori ed idee. Tra queste ha già un posto di rilievo assoluto la prima edizione del "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana", dedicato alle scuole professionali alberghiere ed organizzato in collaborazione con Consorzio Pasticceri, Federazione Cuochi, Ais, Amira e Arte in Tavola: un'idea che ha subito riscosso ampi consensi, considerato che anche il Presidente della Repubblica, con la propria adesione, ha messo a disposizione il Premio della Presidenza della Repubblica per il team classificato al primo posto.

Erano 45 le scuole professionali iscritte da tutta Italia, venti quelle selezionate che si sono sfidate tra cucina e sala nella preparazione di pranzi dal tavolo al dolce, tutti a base di prodotti tipici e vini bresciani. A giudicarli, una commissione di eccezione presieduta da Gualtiero Marchesi, e nella quale spiccano nomi come quelli di Iginio Massari, Paolo Marchi, Paolo Massobrio, Guido Stecchi, Vito Intini ed Enzo Dellea.

Il Trofeo alla fine è restato in Lombardia:

Le scuole vincitrici della gara sono:

- 1° premio alla Scuola Gianni Brera di Como
- 2° premio alla Istituto Alberghiero Andrea Mantegna di Brescia
- 3° premio al CFP Canossa di Brescia

Sono stati inoltre assegnati 5 premi speciali per corsi d'eccellenza presso la Scuola Internazionale di Cucina ALMA il cui Rettore è Gualtiero Marchesi:

Istituto Andrea Mantegna di Brescia per le miglior servizio e per i migliori antipasti

Istituto Lecce di San Giovanni Rotondo per i migliori primi piatti

Istituto Caterina De Medici di Desenzano per i migliori secondi piatti

Istituto Orio Vergani di Ferrara per i migliori dessert.

Alla sfida hanno partecipato scuole provenienti da tutta Italia, dalla Sardegna alla Sicilia passando per Calabria, Basilicata, Puglia, Abruzzo, Umbria, Lazio, Toscana, Emilia Romagna, Veneto. Gli allievi hanno gareggiato utilizzando esclusivamente materie prime bresciane ed offrendo prestigiosi abbinamenti enogastronomici con i vini del territorio della provincia di Brescia.

"Siamo estremamente soddisfatti ed orgogliosi di questa importante iniziativa - spiega l'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia, Sergio Grazioli -. Il prestigio e l'alta professionalità della giuria, la sentita partecipazione degli istituti professionali e l'attenzione del pubblico hanno consentito di accendere i riflettori sul mondo della formazione: strumento strategico per il comparto agroalimentare e della ristorazione di qualità sia locale che nazionale.

MARCO ROSSI  
335 6086151