

5° Trofeo "Arturo Della Torre" e "Forgrim Zanussi"

Nella sempre più colorata cornice di Ristorexpo, a Erba (CO) il 20 febbraio si è svolta la V **Rassegna Culinaria "Regione Lombardia - Trofeo Arturo Della Torre" e "Trofeo Forgrim Zanussi"** per allievi promossa dall'Associazione provinciale Cuochi di Como.

Grande affluenza di concorrenti per le diverse categorie provenienti da tutta la Lombardia, numerose le scuole alberghiere e centri professionali, con ben 100 espositori in un sol giorno. Migliora di anno in anno la qualità dei piatti e di sculture esposte, che hanno messo a dura prova la giuria composta da grandi chef di cucina e pasticceria Fernando Bassi, Bevilacqua, Lorenzo Staltari, Luca Bernasconi, Marino Roncoroni Paolo Verga Ezio Ferraris.

I Premi assegnati dalla giuria sono stati:

- per la **categoria professionisti** il Trofeo Arturo Della Torre a **Bresciani Paolo**, che ha presentato un stupendo piatto festivo per sei persone con tre differenti antipasti, medaglia d'oro a **Vismara Elisa** in Sculture vegetali, **Zappa Marco** Artistic Pasticceria, medaglia d'argento a **Brescianini Ivan**, **Casarico Maria Renza**, medaglie di bronzo a **Muggiano Andrea**, **Orsenigo Adriano**, **Chiarello Diego**, **Maero Davide**, **Santarelli Paolo**, **Tomenini Elisa**;
- per la **categoria allievi**, dove si è riscontrato una grande entusiasmante partecipazione degli Istituti alberghieri della provincia di Como, Lecco, Varese e il Trofeo Forgrim Zanussi è stato assegnato a **Perroni**

Valentina del Centro di Formazione Fondazione Enaip di Como; 2° classificata **Raffa Simone** sempre del centro di formazione Enaip di Como; terza classificata, **Grassi Martina** allieva dell'Agenzia Formativa Provincia di Varese;

- per la **categoria allievi del II anno** degli Istituti alberghieri e formazione professionale, Medaglia d'oro a **Armando Moreno** del CFP provincia di Como;
- per la **categoria allievi V anno** degli Istituti alberghieri, Medaglia d'oro a **Marco Tagliabue** dell'Istituto professionale alberghiero De Filippi di Varese, **Cristina Valentina** dell'Istituto Gianni Brera di Como e **Andrea Corti** della Fondazione Enaip Lombardia di Como.

Un caloroso ringraziamento per il successo e l'ottima organizzazione vanno a tutto il consiglio e al presidente dell'Associazione provinciale Cuochi di Como, a Luigi Gandola per la dimostrazione d'intaglio frutta e vegetali. □

NOME	PUNTEGGIO	MEDAGLIA
CASATI MATTEO	60/80	BRONZO
ORSENIGO DEBORA	72/80	ORO
PIZZETTI MONICA	68/80	ARGENTO
VALENTINIS CRISTINA	64/80	ARGENTO
NICOLE LA RUE	62/80	ARGENTO
MANFREDI GIOVANNI	60/80	BRONZO
BRIOSCHI ENRICO	64/80	ARGENTO
MOSCATELLI FABIO	60/80	BRONZO
MAGDA MOHAMED	60/80	BRONZO
MANUEL COLOMBO	60/80	BRONZO
CORTI STEFANO	60/80	ARGENTO
ANGIOI PAOLO	60/80	BRONZO
MARONGIU GIANUCA	56/80	BRONZO
GAVA ESEDRA	72/80	ORO
GRISONI FABIO	72/80	ORO
COZZA GIULIA	58/80	BRONZO
CARANCHINI ANDREA	56/80	BRONZO
LA PORTA MARCO	56/80	BRONZO
COLLEONI ALICE	56/80	BRONZO
SCIO DAIANA	56/80	BRONZO
MAZZONI ANDREA	56/80	BRONZO
EYNN	58/80	ARGENTO
LEEHIN SONSON	58/80	ARGENTO

PREMI AGGIUNTIVI

CASATI MATTEO	COPPA
MOSCATELLI FABIO	COPPA
PIZZETTI	COPPA

Gli studenti dell'Istituto "Gianni Brera" di Como premiati al concorso "Arturo della Torre"

È stato un vero successo quello che ha visto coinvolti i nostri giovani allievi di Cucina dell'Istituto Alberghiero lunedì 20 febbraio presso Lariofiere di Erba. Nella cornice della fiera "Risto-Expo" gli allievi di tutte le Scuole Alberghiere si sono confrontati in una gara culinaria promossa dalla Federazione Italiana Cuochi di Como, intitolata ad "Arturo Della Torre". L'emozione è ancora viva negli occhi di chi, a termine di una corsa contro il tempo durata due giorni, ha potuto assistere alle urla di gioia dei nostri giovani vincitori. Anche i docenti di Cucina e i responsabili dell'Orientamento sono emozionati! La nostra scuola si è distinta infatti per il medagliere più ricco e ha, per questo, 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, decorazioni 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 (rigorosi i Giudici nella valutazione di questo punto che prevede la copertura con gelatina effettuata a regola d'arte per ogni singolo piatto), all'abbinamento ingredienti, il tempo di preparazione e, non ultimo, l'originalità del piatto. Alla fine della giornata il nostro Istituto Alberghiero si è visto assegnare ben 23 medaglie, 2 coppe, 3 targhe e un riconoscimento speciale, un ottimo bottino che ha sbaragliato i concorrenti.