

CERIMONIA

Dirigenti dell'Istituto e rappresentanti degli enti locali hanno voluto rendere omaggio all'impegno dei giovani nelle diverse competizioni

DANILO DISCACCIATI

Proprio in un momento in cui scuola e giovani sono criticati da più parti vogliamo riconoscere la validità di docenti e allievi



I ragazzi dell'Alberghiero sul podio

Gli studenti del «Gianni Brera» reduci da successi ai concorsi nazionali

di MAURIZIO MAGNONI

- COMO -

«OGGI È una giornata particolare, perché abbiamo voluto premiare i ragazzi. Una premiazione non fine a se stessa, ma nella quale abbiamo coinvolto le massime autorità dell'istruzione e del turismo della città e della provincia di Como, proprio perché in un momento in cui la scuola e gli studenti, vengono criticati da più parti abbiamo voluto mettere in luce il fatto che ci sono dei ragazzi e delle strutture scolastiche che veramente si danno da fare, enti che

sono capaci di motivarli, docenti di laboratorio e di attività e materie di cultura generale che hanno la capacità di trasmettere il "motore" del successo finale, ovvero coraggio, motivazione e passione».

ARGENTO Secondo posto al Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione di Montichiari

È QUANTO hanno affermato, in occasione della cerimonia di premiazione degli studenti dopo i successi a livello nazionale e internazionale ottenuti negli ultimi due anni, i responsabili dell'Istituto alberghiero Gianni Brera di Como, ovvero il presidente Danilo Discacciati, la preside Beatrice Astori e il direttore Franco Soldaini. Ce-

rimonia che si è svolta alla presenza del prefetto Sante Frantellizzi, del provveditore agli studi Benedetto Scaglione, dell'assessore provinciale al Turismo Achille Mojoli, del presidente dell'Associazione albergatori Alberto Proserpio e di altre autorità cittadine.

«I GRANDI protagonisti sono loro - ha aggiunto Beatrice Astori - i giovani allievi del Gianni Brera che, oltre ad altri riconoscimenti, hanno raggiunto il secondo posto, proprio nei giorni scorsi, al prestigioso concorso Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana sul tema "Dal tavolo al dolce" che si è disputato a Montichiari (Brescia). Una com-

petizione che prevedeva il confronto tra squadre di scuole alberghiere provenienti da Sardegna, Marche, Calabria, Abruzzo, Lombardia, Liguria, Veneto, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Piemonte, sia per quanto riguarda l'accoglienza sia la preparazione di un menu con ingredienti tipici della provincia di Brescia come formaggi, manzo all'olio tradizionale di Rovato, casoncelli di Barbariga abbinati al Garda Classico Chiaretto». Gli allievi comaschi, accompagnati dall'insegnante Dionisio Pasquale hanno ottenuto il secondo posto a so-

li 3 punti dai vincitori. La squadra era composta dal personale di sala Luigi Coan e Matteo Livio e da quello di cucina Riccardo Grasso, Deborah Orsenigo e Monica Pezzotti.

FESTA Alla giornata presenti anche prefetto e provveditore

PREMIATI, per altri successi nazionali anche Andrea De Carli, Alessandro Scaccia, Marco Pirovano, Nicolò Perego, Eros Introzzi, Stefano Ciceri, Giovanni Miele, Gabriele Ballacchino, Guglielmo Sartor, Stefano Coden, Alessio Manzoni, Marco La Porta, Davide Caranchini, Marta Giobbio, Lisa Pallaro, Andrea Mori, Simone Guanziroli e Federico Monti.