



Associazione Provinciale Cuochi di Como



Comunicato stampa Ristorexpo 2018

Ristorexpo 2018:

un record di presenze, oltre che di visitatori, anche di allievi che hanno partecipato alle varie competizioni culinarie. Più di 400 ragazzi hanno infatti preso parte ai concorsi patrocinati da Ristorexpo e organizzati e promossa dall'Associazione Cuochi di Como in collaborazione con l'Associazione Brianza.

Si consolida il terzo concorso nazionale per allievi RISTOREXPO YOUNG CUP è dedicato a Riccardo Galbiati progetto focalizzato sulla formazione professionale e sul dialogo fra il mondo della scuola e quello del lavoro, con l'intento di sensibilizzare i giovani delle scuole professionale del settore verso una nuova cultura del lavoro, un nuovo modello delle tradizioni enologiche e gastronomiche, in grado di fondersi con le tradizioni culturali e agricole, includendola riqualificazione e valorizzazione delle produzioni autoctone in una dimensione di marketing territoriale.

Cuore del progetto è una competizione tra team di varie scuole, articolate in prove pratiche all'interno di tre programmi volti a testare la preparazione, le competenze ed i talenti dei ragazzi che si confrontano con i professionisti del settore. Per quanto riguarda il programma Ristorante, i partecipanti devono ideare, realizzare e servire un menù a tre portate con abbinamento vini, nel programma bar è prevista la preparazione di aperitivi e hot drink con finger food in accompagnamento.

Per gli studenti il format è anche l'opportunità di cimentarsi nel programma Nuova Impresa: la stesura di un progetto di Marketing e promozione integrato sul mercato della ristorazione e della accoglienza, elaborando un start up nel settore della ristorazione professionale

Ben venti squadre di giovani allievi, provenienti da tutt' Italia, hanno partecipato alla competizione che oltre ai trofei metteva in palio buoni per l'acquisto di attrezzature per un valore di 7000 euro, offerti dal presidente Giovanni Ciceri e dal direttore di Lario Fiere, Silvio Oldani. Più altri premi per i primi di categoria. I giudici professionisti del settore cucina FIC presidente Giovanni Beltramini -Albarosa Zoffoli – Fabrizio Camer – Riccardo Carnevali - Walter Della Pozza . Claudio Prandi – Sergio Mauri – Settore Sala Amira - Antonio Bazzarri Fiduciario Milano Lagghi – Fortunato Staropli Maitre – Giuliano Sacchi Maitre – Settore Bar ABI - Barman Alfredo Raineri – Marzio Tieppo –

Classifica 1°trofeo Ristorexpo Young Cup 2018

1°classificato - Team School 4 expo – Oliwer Twist Cometa Formazione

Colangelo Prescilla- Sara Manganaro –Alessandra Cusini – Jacopo Giannusa – Carla Rizzi – Giulia Cucco – Jacopo Pacifico – Beatrice Civitillo – Bebor Cordolcini – Formatori;Stefano Biglio – Luca Scarano – Patrizio Provenzano

2° classificato - Atletico Castelli - Collegio A. Castelli

Andrea Monti – Riccardo Gandini – Samuele Ferrari - Sara Basilico –Sara Mondinari – Elisa Borroni – Davide Manelli – Andrea Monti – Riccardo Gandini – Formatori; Fabrizio Quattrini – Elisa Vismara



Associazione Provinciale Cuochi di Como



3° classificato - Angels And Demon – C.F.P.A. Casargo

Davide Bassano – Alessandro Maculan – Naomi Russo – Lara Azzi – Claudia Castelli – Susanna Invernizzi – Yara Ferraroli – Martino Bai – Naomi Russo – Azzi Lara – Formatori; Antonio DE Maro – Rino Iannace

Premio Francesco Cavadini Crotto dei Platani Brieno per il miglior punteggio cucina 1000.00€ in attrezzature

Team Atletico Castelli – Collegio A. Castelli

Premio Amira - per il miglior punteggio Sala

Team School 4 expo – Oliver Twist Cometa Formazione

Premio Abi – per il miglior punteggio Bar

Team Angels And Demon – C.F.P.A. Casargo

Premio Arturo Della Torre miglior punteggio Nuova Impresa

Team Innonda – Oliver Twist Cometa Formazione

Premio Giuria popolare

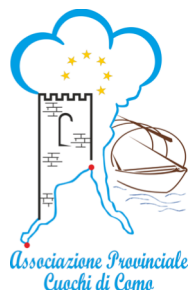
Giuria Popolare

Team Wind and Fire – C.F.P.A. Casargo

Una costante conferma nell'ambito di RistorExpo è stata quella della 17° edizione del concorso *Arte in cucina*, destinato agli allievi delle scuole alberghiere, che ha visto partecipare numerosi ragazzi ai tre programmi della competizione, due di cucina e uno di pasticceria.

Il concorso si connota sempre più in senso interregionale. quest'anno si è vista una partecipazione numericamente significativa di allievi provenienti da più di venti istituti professionali delle province del Nord Italia. del concorso era "Rifondazione Gastronomica": tutti gli allievi hanno dimostrato buone attitudini nella realizzazione e presentazione dei menu. Tanti complimenti da parte della giuria formata da Fabrizio Venditti, Alessandra Baruzzi, Livio Revello, Nesi Moreno, Valerio Angelino, Giovanna Bulgheroni. il tutto con la supervisione del presidente di giuria giudice Worldchef Giovanni Beltramini. La finalità di questa Kermesse culinaria e gastronomica è quella di creare occasioni di confronto e di crescita tra giovani cuochi e i futuri operatori nella ristorazione. I premi assegnati vogliono essere un incentivo per il loro futuro professionale.

L'Associazione Cuochi di Como, che ancora una volta ha potuto contare sul sostegno Dal presidente e direttore dell'aria fiere e di molti sponsor, è particolarmente grata ai docenti e ai responsabili degli Istituti e dei Centri di formazione che, con il loro impegno, hanno contribuito ad avvicinare i giovani ai concorsi culinari, promuovendo in loro la passione per la professione e lo spirito della competizione, quest'anno gli allievi hanno avuto l'opportunità di parlare con grandi chef che hanno contribuito con la presenza e la loro testimonianze il successo della manifestazione



Associazione Provinciale Cuochi di Como



RISULTATI DEL CONCORSO

Miglior commis RistorExpo 2018 -

1° Classificato

Maestri Danise scuola Ciro Pollini

2° Classificato

Mascheroni Margherita Collegio Ballerini Seregno

3° Classificato

De Gregorio Alessandro Collegio Ballerini Seregno

Le sei mani d'oro RistorExpo 2018 -

1° Classificato

Gioele Cavagna – Nicolò Gandolfi – Alessandro Barazzetta
Scuola – C.F.P.A. Casargo

2° Classificato

Davide Gestra – Cristian Perini – Simone Beccali
C.F.P.A. Casargo

3° Classificato

Mattia Scaglione – Maria Colombo – Alessia Argenti
Scuola Istituto Vanoni di Menaggio

Le sei mani d'oro pastry RistorExpo 2016

1 Classificato

Veronica Moretti – Riccardo Perego – Chiraphat Jaiwang –
Scuola Abf Trevidlio

2° Classificato

Giorgia Fontana – Laura Giovannozzi – Alessandra Ghezzi
Scuola CFP Bergamo

3° Classificato

Veronica Moretti – Riccardo Perego – Chiraphat Jaiwang –
Scuola Abf Trevidlio (Raddoppia)

Arrivederci al 2019

Associazione Cuochi di Como
Cesare Chessorti