



CONFINDUSTRIA
LECCO E SONDRIO

COMUNICATO STAMPA

CFPA DI CASARGO SI AGGIUDICA LA 7^A EDIZIONE DEL CONCORSO AGROALIMENTARE

Sul podio anche PFP Valtellina di Sondrio, classificato secondo, seguito da Istituto Alberghiero Alberti di Bormio, al terzo posto

CFPA di Casargo ha conquistato la settima edizione del **Concorso Agroalimentare**, promosso dalla **Categoria Merceologica Alimentare** di **Confindustria Lecco e Sondrio**, nel corso della disputa che si è svolta oggi, lunedì 14 maggio, presso l'azienda agricola **LA FIORIDA** di Mantello (SO) e che ha visto confrontarsi gli alunni di CFPA di Casargo, Istituto Alberghiero Alberti di Bormio, Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna, PFP Valtellina di Sondrio.

Il secondo posto spetta al **PFP Valtellina di Sondrio**, seguito da **Istituto Alberghiero Alberti di Bormio**, terzo in classifica.

L'Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna, ha invece ricevuto una speciale menzione per la miglior presentazione del menù.

A giudicare le proposte dei giovani studenti partecipanti al concorso la **Giuria** presieduta dallo Chef **Claudio Prandi** e composta dallo Chef **Fernando Bassi**, dallo Chef **Enrico Derflinger**, Presidente di Euro-Toques International, dall'Executive Chef **Alfredo Pelsoni**, dallo Chef **Gianni Tarabini**, dal Sommelier **Giuseppe Vaccarini** e dagli imprenditori **Claudio Alongi** (Gruppo Italiano Vini), **Maurizio Giboli** (Latteria Sociale Valtellina), **Alessandra** e **Federica Padelli** (Specialcoffee), oltre che dal Presidente della Categoria Merceologica Alimentare di Confindustria Lecco e Sondrio **Emilio Mottolini**, Sommelier, e dal Funzionario dell'Associazione, **Velda Mozart**.

Oltre ai **premi** messi a disposizione da **Confindustria Lecco e Sondrio** - il corrispettivo di 1.200 euro per il primo classificato, 600 per il secondo, 400 per il terzo e 200 per il quarto, tutti da investire in **materiale didattico** - ogni studente della squadra vincitrice ha ricevuto un **set di coltelli professionali** donati dalle **Coltellerie Sanelli**, che hanno omaggiato di un **coltello** anche tutti i componenti delle squadre aggiudicatesi il secondo e terzo posto.

"Se il nostro Concorso Agroalimentare è arrivato alla sua settima edizione, diventando un appuntamento atteso dagli studenti e dagli Istituti del territorio è anche grazie ai professionisti e alle aziende che, di anno in anno, danno la loro disponibilità per la sua realizzazione - sottolinea **Lorenzo Riva**, Presidente di Confindustria Lecco e Sondrio. A tutti loro voglio dire grazie, perché hanno reso possibile la crescita di un'iniziativa che contribuisce a perseguire un obiettivo per noi essenziale: l'avvicinamento fra giovani, scuola e mondo produttivo".

"Siamo orgogliosi dei giovani che oggi abbiamo visto competere con grande impegno, sappiamo che si sono preparati molto per questa giornata e siamo contenti di poter



CONFINDUSTRIA
LECCO E SONDRIO

essere stati da stimolo perché accettassero la sfida di mettersi in gioco, con le loro competenze e con la passione che auguriamo loro di mantenere nel corso di tutta la loro vita – evidenzia **Emilio Mottolini**, Presidente della Categoria Merceologica Alimentare di Confindustria Lecco e Sondrio. I piatti che abbiamo assaggiato erano tutti di alto livello, e questo è fondamentale, ma credo non vada scordata l'importanza del servizio in sala e la presentazione dei piatti. Le preparazioni ed i prodotti proposti devono essere comunicati in modo corretto, cosa che è possibile solo se esiste una buona sintonia fra cucina e sala. Non dimentichiamo poi l'importanza dell'abbinamento cibo-vino: in Italia e sul territorio abbiamo molte eccellenze che ci consentono di proporre connubi unici da valorizzare, soprattutto nei confronti della clientela straniera".

"Il territorio ed il suo mantenimento attraverso la filiera agricola sono un patrimonio inestimabile su cui si fonda il nostro futuro. Occorre quindi sviluppare professionalità in grado di valorizzare al massimo ogni comparto di questa filiera, attraverso un rapporto sinergico tra mondo della formazione e quello di operatori ed imprenditori. Occorre formare operatori non solo competenti, ma soprattutto appassionati. Svolgere con entusiasmo un lavoro da cui ogni giorno dipende la continuità di cultura, genuinità alimentare e vita in territori altrimenti a rischio di abbandono deve essere uno sprone ad eccellere e rendere tangibile il valore del proprio operato. In diversi settori dell'agricoltura e della zootecnia, la Valtellina sta già raccogliendo i frutti di un lungo impegno votato alla qualità. Ora dobbiamo essere in grado di continuare e migliorarci su questa strada, trasmettendo più efficacemente un messaggio fondamentale: quando il consumatore chiede un prodotto o sceglie di degustare un piatto cucinato con ingredienti locali, questo dovrà tradursi nella soddisfazione al palato ma soprattutto nella consapevolezza di aver contribuito, con la propria scelta, alla sostenibilità di tutto un comparto che assicura qualità e sicurezza alimentare, nonché la salvaguardia del territorio e delle sue tradizioni" sottolinea **Plinio Vanini**, Titolare de La Fiorida.

"La formazione è fondamentale per far assumere ai giovani consapevolezza della professionalità che dovranno esprimere nel mondo del lavoro nel settore ricettivo/alberghiero, dalla preparazione dei cibi, sino alla loro presentazione agli Ospiti. La cucina è uno dei principali biglietti da visita dei territori verso i turisti, così come dell'Italia all'estero. Ogni aspetto deve essere affrontato con preparazione, etica e professionalità. Questo è un tema su cui l'Associazione Euro-Toques si batte da tempo, mettendo a disposizione l'esperienza e la testimonianza degli Chef suoi membri anche in occasioni di incontro estremamente in sintonia con i nostri valori, come quella organizzata oggi da Confindustria Lecco e Sondrio" - evidenzia lo Chef **Enrico Derflinger**, presidente Euro-Toques Italia e International.

"Una giornata come quella di oggi serve a stimolare i giovani ed evidenziare aspetti del mondo del lavoro che difficilmente possono trasparire in tutta la loro completezza nel puro ambito della formazione. È importante favorire l'incontro tra questi due mondi, formazione e lavoro, per far capire concretamente ai ragazzi cosa saranno chiamati a fare nel loro futuro e far trovare loro continui spunti per seguire un percorso formativo sentito come veramente proprio. È una formula premiante, sia in termini di gratificazioni per gli studenti, sia per la qualità che potranno così esprimere la ristorazione e l'ospitalità italiana" – commenta il Sommelier **Giuseppe Vaccarini**.



“È già il terzo anno che sono coinvolto nel Concorso e mi fa piacere vedere sempre una grande e bella partecipazione da parte degli istituti e soprattutto degli alunni, che dimostrano di tenere molto a questa iniziativa. Senza dubbio si tratta anche di un’occasione importante per lo sviluppo della loro professionalità - evidenzia lo Chef **Claudio Prandi**, Presidente della Giuria del Concorso. Di anno in anno notiamo in particolare un impegno sempre maggiore nell’utilizzare prodotti caratteristici, e quindi una valorizzazione della regionalità e della territorialità, ma riletti in chiave innovativa. Questi giovani si stanno ponendo nel modo migliore per affrontare il futuro della loro professione”.

“Ogni anno i ragazzi cambiano, ma il loro livello di preparazione sta progressivamente crescendo e posso dire lo stesso della spigliatezza con la quale presentano il loro lavoro. Anche le loro tecniche di cucina si aggiornano - commenta lo Chef **Fernando Bassi**, Tecnico di cucina per il Concorso. Per parte nostra, ogni volta aggiungiamo un nuovo elemento di sfida. Per quest’anno, ad esempio, abbiamo inserito il tema dell’aperitivo in piedi. Inoltre abbiamo tenuto conto, nell’esprimere il nostro giudizio, della riduzione degli scarti di cucina, nella logica di valorizzare l’ottimizzazione delle risorse disponibili”.

“Ringrazio gli organizzatori per averci coinvolti in questa iniziativa e l’azienda LA FIORIDA con la quale collaboriamo da tempo. Spero che questa esperienza sia l’inizio di una nuova avventura che porterà ad importanti risultati” – dichiara **Antonio Sanelli**, Titolare delle Coltellerie Sanelli.

Le quattro squadre hanno proposto alla Giuria una **colazione di lavoro** composta da tre finger food, un piatto unico e un light dessert. Per il piatto unico gli aspiranti chef hanno dovuto utilizzare carne di manzo di secondo taglio, abbinata ad un prodotto delle province di Lecco e Sondrio tutelato da marchio MCG oppure DOP o IGP. Il tutto rispettando il limite delle 950 kilocalorie complessive esclusi i vini, anch’essi di provenienza territoriale. Caratteristiche dei piatti e menu sono stati presentati anche in lingua inglese.

Le **squadre** partecipanti erano composte da due allievi di sala del terzo anno, per l’allestimento del tavolo e la predisposizione del menu, un sommelier del terzo anno, al quale è stato affidato l’abbinamento dei vini, tre allievi cuochi del terzo anno, impegnati nella preparazione dei piatti, oltre a un insegnante di cucina e un insegnante di sala per supportare gli allievi in gara con consigli e suggerimenti.

Lecco, 14 maggio 2018