



CASATENOVO - E' iniziata dall'Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli di Casatenovo la terza edizione del concorso gastronomico "4 allievi per 4 piatti", sfida organizzata dall'Associazione Cuochi di Lecco e Provincia in collaborazione con Confcommercio Lecco e Fipe Lecco, che vede coinvolti gli studenti delle quattro scuole alberghiere della provincia: Centro Formazione Professionale Alberghiero di Casargo, Centro Formativo Professionale Aldo Moro di Valmadrera, Istituto Cfp Fondazione Clerici di Merate e, come anticipato, l'Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli di Casatenovo.

Anche per quest'anno, formula consolidata e invariata, con 4 gli allievi in concorso per ciascun istituto scolastico che dovranno preparare un menù completo. Ognuno di loro dovrà presentare una sola portata tra antipasto, primo, secondo e dolce.

A giudicare i piatti in concorso la giuria composta dal **presidente dell'Associazione Cuochi Vincenzo Di Bella**, dal vice lo chef **Claudio Prandi**, dal socio lo chef **Ferruccio Castelli** e dai giornalisti **Stefano Cassinelli** de Il Giorno e dal nostro direttore **Lorenzo Colombo**.

“Si tratta di un concorso che ha ottenuto un buon successo negli anni scorsi e che è stato da stimolo per molti alunni che vengono di fatto catapultati nella quotidianità nel nostro mestiere. Per noi cuochi si può dire che giorno siamo in gara e la vittoria è la soddisfazione del cliente. Un aspetto importante in questo consorso è che gli allievi, pur dovendo presentare un loro piatto, in cucina di dovranno comportare come una vera brigata dove lo spirito e la mentalità di squadra saranno fondamentali”.



Mattia Maffi

E così, questa mattina, lunedì, il primo alunno in gara, per l'istituto di Casatenovo, è stato **Mattia Maffi** (classe quarta) che ha presentato un antipasto: “Crackers con caprino alle erbe aromatiche e crudo Marco d'Oggiono”.



Francesco Minoldo

Primo Piatto è stato creato da **Francesco Minoldo** (classe terza) che ha servito un “Tortino di riso alla zucca su letto di crema al bitto e mostarda di pere con spolverata di amaretti”-



Federico Pinto

Secondo Piatto è stato preparato da **Federico Pinto** (classe terza) che ha portato in tavola un “Manzo alla California con polenta e polpette di verza”.



Gloria Longhi

Infine, ma non da ultimo, il dessert è stato realizzato da **Gloria Longhi** (classe quarta) che ha servito una “Bavarese al miele d’acacia con biscotto di cioccolato e noci”.

Prossima tappa, il Cfpa di Casargo che, quest’anno, ospiterà anche la serata finale di premiazione.

Come da regolamento, ricette e foto dei piatti in gara verranno pubblicati nell’articolo finale in occasione delle premiazioni.



“4 allievi per 4 piatti”: torna la sfida tra alunni. 1[^] tappa al
Fumagalli | 3

