

Dal 17 al 22 marzo torna il contest di cucina al Cfpa Casargo

30 scuole iscritte da 16 paesi, il direttore della scuola Marco Cimino: “Manifestazione in crescita, importante vetrina per il territorio”

LECCO - Sei giorni, 30 scuole e 16 paesi. Crescono di anno in anno i numeri del **“Wellness & Zero Waste - F&B Contest Casargo”** giunto alla sua sesta edizione. La gara internazionale di cucina si svolgerà presso la struttura valsassinese dal **17 al 22 marzo**. I dettagli sono stati presentati oggi, mercoledì, in Provincia dagli organizzatori.



Da sinistra: Antonio Pasquini, consigliere provinciale, Marco Galbiati, presidente Cfpa Casargo, Marco Cimino, direttore Cfpa Casargo e lo chef Luigi Gandola

Tra formazione e promozione

"L'obiettivo del contest è duplice - ha detto **il presidente del Cfpa di Casargo Marco Galbiati** - da un lato migliorare le competenze professionali, personali e comunicative di tutti gli studenti, dall'altro promuovere il territorio lecchese e lombardo con i suoi prodotti tipici". Gli alunni coinvolti, provenienti da 16 paesi tra Europa e Russia, avranno l'opportunità di interfacciarsi con altre culture e tradizioni, arricchendo così le proprie competenze linguistiche. Un elemento indispensabile, il confronto, come ha specificato **Marco Cimino, direttore del Cfpa Casargo**: "Per una crescita equilibrata e consapevole la capacità di confronto tra regioni e paesi è indispensabile. Siamo davvero soddisfatti del lavoro fatto e della crescita costante del Contest: siamo partiti nel 2013 con sei squadre di tre paesi, oggi siamo sostenuti da oltre 50 sponsor e la partecipazione si è estesa notevolmente". Tra le 'new entry' alcune scuole dall'Estonia.



Il contest

La gara prevede la partecipazione in team composti da due componenti di cucina/pasticceria, due di sala bar e un docente dell'istituto scolastico di provenienza. Il concorso si articola in una gara di cucina calda che consiste nel realizzare un menù completo per otto persone da 1800 kcal, la preparazione di un cocktail per sei persone dal tema libero e il servizio al tavolo. Il tutto valutato da una prestigiosa (e severa) giuria di cuochi tra cui **Claudio Prandi, Ciro Vitiello e Luigi Gandola**: "Valuteremo diversi elementi - ha sottolineato quest'ultimo - dalla corretta presentazione del menù alla padronanza della lingua inglese e della capacità relazionale".

Laboratori e seminari

Completa l'esperienza del contest una serie di iniziative dedicate alla formazione, tra cui un laboratorio sul cioccolato tenuto dallo **Chef Marco Gennuso** e uno sulla cucina italiana.

Spazio anche alla comunicazione, con un seminario dal titolo "Sempre sotto i riflettori" tenuto dall'attrice e formatrice teatrale **Donatella Lessio** che spiegherà agli studenti come presentare e interagire con i clienti, un aspetto sempre più fondamentale per gli chef.



Casargo 'ambasciatore della Valsassina'

"Con questa manifestazione il Cfpa Casargo si fa ambasciatore della Valsassina, promuovendo le tradizioni del territorio e della cucina italiana, aprendosi allo stesso tempo alle altre culture culinarie internazionali" ha detto Cimino "alla serata di Gala finale, il 22 marzo, avremo circa 300 persone ospiti e oltre alle premiazioni tradizionali consegneremo una decina di premi speciali pensati per stimolare sempre di più i nostri ragazzi". Soddisfatta anche la Provincia di Lecco: "Durante il contest Casargo e il nostro territorio saranno un'importantissima vetrina che siamo lieti di rappresentare - ha dichiarato **Antonio Pasquini, consigliere provinciale** - grazie a chi quotidianamente si impegna per garantire un servizio didattico e di crescita".