Vittoria finale alla scuola di Bled (Slovenia) davanti a Casargo e Villorba

In gara 11 scuole di 8 Paesi europei : “Il confronto è un elemento di crescita imprescindibile”

CASARGO – La scuola di **Bled** (Slovenia) vince la 7^ edizione della gara internazionale di cucina, **“Fine Dining & Sustainability”**, che dopo due anni di stop a causa della pandemia si è svolta al **Cfpa Casargo** dal 19 al 21 aprile. 11 le scuole provenienti da tutta Europa che si sono sfidate in cucina: **Eger (Ungheria), Kaunas (Lituania), Riga e Jelgava (Lettonia), Alba Iulia (Romania), Bled (Slovenia), Coimbra (Portogallo), Berat (Albania) e Casargo, Villorba, Torre Boldone per l’Italia.**

I vincitori della scuola di Bled

Nella serata di ieri, giovedì, si è tenuta la **serata finale dell’evento** con la **cena di gala** e

la **premiazione** delle squadre vincitrici. Un pensiero iniziale è stato rivolto all'**Ucraina** con cui la scuola di Casargo ha avuto frequenti scambi in passato. Sapendo di questa occasione alla quale hanno partecipato negli anni scorsi, i ragazzi della scuola ucraina hanno voluto mandare un video-saluto. Immagini commoventi che hanno mostrato una quotidianità fatta di studio e di lavoro interrotta dalla guerra. A loro è stata donata la targa di partecipazione al contest che, simbolicamente, ha ritirato **Don Bruno Maggioni**, parroco di Casargo, che ha mostrato una bandiera dell'Ucraina prima di fare un appello alla pace.

La scuola di Casargo seconda classificata

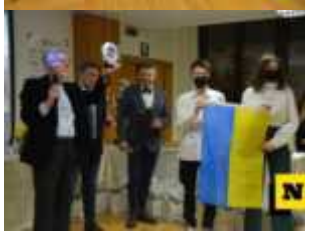
"Voglio ringraziare tutte le scuole che sono arrivate a Casargo da tutte le parti d'Europa – ha detto il direttore della scuola **Marco Cimino** -. E voglio fare un grande applauso a questi ragazzi che sono arrivati qui da molto lontano in questo particolare periodo. Un grosso e doveroso grazie ai tanti sponsor, aziende e istituzioni, che concretamente ci hanno permesso di realizzare questo importante evento dopo due anni a dir poco complicati".

La scuola di Villorba terza classificata

“Ringrazio tutti per la partecipazione, le istituzioni, i comuni, gli sponsor ma l’applauso più grande va ai ragazzi che hanno partecipato a questo contest. Permettere ai ragazzi di tornare a confrontarsi a livello internazionale è davvero una grande opportunità. Il confronto è un elemento di crescita imprescindibile. Siamo davvero soddisfatti di aver organizzato questa manifestazione in un momento storico non semplice” ha aggiunto il presidente **Marco Galbiati** prima di far sfilare le squadre, una ad una, sul palco.

La serata ha visto gli interventi delle molte personalità presenti (circa 200 i partecipanti alla cena di gala) tutti hanno elogiato la tenacia e i sacrifici di questi giovani che rappresentano il futuro del nostro Paese e di tutta l'Europa. Sono stati accolti con molto calore anche due ex studenti della scuola di Casargo, **Yara Ferraroli** e **Filippo Valsecchi**, che dopo gli studi oggi si stanno affermando nei rispettivi campi. La cena si è svolta in un clima di festa e, non da ultimi, un elogio va ai ragazzi che hanno preparato e servito una cena (come al solito) di altissimo livello sempre guardando a valori come il rispetto dell'ambiente e l'eliminazione degli sprechi. **Ancora una volta il Cfpa di Casargo ha mostrato di essere una scuola che guarda al futuro**.

Il presidente Luigi Gandola



I premiati del 7° International Cooking Contest

Le prove sono state giudicate dalla giura guidata dal Presidente Chef **Luigi Gandola**, dallo Chef **Ciro Vitiello**, dal Maitre **Paolo Ceccato** e da **Mauro Bolis**.

La giuria

Best Team Trophy 2022

1. Bled – Slovenia
2. Casargo – Italia (Giorgio Billeci, Ottaviano Melegaro, Elisabetta Mufatti e Viviana Bosisio)
3. Villorba – Italia

Special Awards (sotto le foto dei premiati)

- Best Dessert: Bled (Slovenia)
- Best Main Course: Bled (Slovenia)
- Best Resturant Service: Coimbra (Portogallo)
- Best Cocktail: Kaunas (Lituania)
- Best Project: Casargo (Italia)
- Best Food Wine Pairing: Riga (Lettonia)
- Zero Waste: Villorba (Italia)
- Innovation: Casargo (Italia)

Il menù della serata

- **Starter:** soft and crispy egg, marinated asparagus, Parmigiano Reggiano PDO
- **First course:** Two-tone ravioli stuffed with perch and its fish fumet
- **Second course:** Veal fillet smoked with mountain hay, caramelized rhubarb, sprouts of asparagus chicory, goat’s chees
- **Dessert:** Ile flottante

La galleria fotografica della serata

Casargo

Villorba (TV)

Berat (Albania)

Eger (Ungheria)

Riga (Lettonia)

Jelgava (Lettonia)

Kaunas (Lituania)

Coimbra (Portogallo)

Alba Iulia (Romania)

Bled (Slovenia)