Il presidente Vincenzo Di Bella: "Nella nostra professione è importante sapersi mettere in gioco e misurarsi"

Coinvolte 3 scuole della provincia di Lecco: Cfpa di Casargo, Istituto G. Fumagalli di Casatenovo e il CFP Aldo Moro di Valmadrera

CASARGO – Torna l'iniziativa **4 Allievi per 4 Piatti** giunta alla **5^ edizione**, sfida promossa e ideata dall'**Associazione Cuochi Lecco e Provincia** in collaborazione con gli istituti alberghieri lecchesi: **CFPA** (Centro di Formazione Professionale Alberghiero) **di Casargo**, l'**Istituto Professionale Statale Gabriella Fumagalli di Casatenovo** e il **CFP** (Centro di Formazione Professionale) **Aldo Moro di Valmadrera**.

La sfida vedrà di fronte 4 alunni per ognuno dei tre istituti scolastici e dovranno presentare un menù composto da: antipasto, primo, secondo e dessert. Ogni alunno si dovrà concentrare sul proprio piatto di portata. I piatti vengono giudicati da un'apposita giuria composta dal presidente dell'associazione lo chef **Vincenzo Di Bella**, dallo chef **Claudio Prandi**, dalla Chef **Beatrice Bergamini**, dal pastry chef già campione mondiale e italiano di Pasticceria Juniores **Filippo Valsecchi** e dai giornalisti **Stefano Cassinelli** e dal nostro direttore **Lorenzo Colombo**. Al termine delle tre presentazioni, la Giuria decreterà la scuola vincitrice e le migliori singole portate.

Per il presidente dell'Associazione Cuochi Lecco e Provincia si tratta di una ripresa importante: "Dopo lo stop forzato a causa del Covid abbiamo rilanciato la nostra iniziativa dedicata alle scuole, che ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti. Devono capire da subito, che la professione dello chef è una sfida, una gara perenne con se stessi, ma soprattutto con la clientela che li giudicherà sempre, nel bene e nel male. Quindi imparare a misurarsi, a mettersi in gioco è determinante soprattutto se si vuole costruire qualcosa lungo la strada della propria carriera professionale".

La sfida **4 Allievi per 4 Piatti** ha preso il via proprio oggi, giovedì, in quel di Casargo, con i quattro alunni del CFPA che hanno esordito in questa edizione 2023: l’antipasto è stato curato da **Federico Conti**, il primo piatto da **Thomas Saini**, il secondo da **Luca Comi** e il dessert da **Christian Andreatta**.

I piatti sono stati votati dalla giuria in base a quattro parametri: corretta preparazione professionale, disposizione e presentazione, sapore, proponibilità e semplicità.

“Per regolamento e per evitare di avvantaggiare gli studenti in gara che nelle prossime settimane saranno chiamati a presentare il proprio menù – spiega il presidente Di Bella non – sveleremo le ricette e le immagini delle portate, che verranno invece pubblicate in un articolo finale quando verranno decretati i vincitori”.

Intanto, fornelli accesi per tutti. La sfida è iniziata. Che vincano i migliori!