

**ISTITUTO
DE FILIPPI**

Sfida ai fornelli e cena vip E va in scena MasterDef

ALBERGHIERO *I futuri chef fra prove scritte e "Mystery box"*

Giovani chef crescono. Sì, proprio a Varese, in un originale contest dal titolo MasterDef, espressione molto televisiva per la prima edizione di una sfida tra studenti delle classi quinte delle scuole alberghiere. La location è stata, ieri sera, l'Istituto De Filippi di Varese. Una competizione vera, con in palio 40mila euro in borse di studio. Una sessantina i concorrenti, che si sono battuti a suon di sofisticate ricette e impeccabile servizio ai tavoli.

Tema della giornata: "La dieta equilibrata dell'adulto sano". Una lunga giornata di prove, approdata, a sera, ad una cena vip con la partecipazione di quaranta personalità, tra istituzioni, mondo della scuola, esperti, inflessibili giudici che hanno decretato il miglior piatto e il miglior servizio al tavolo. Tra loro il presidente della Regione, Attilio Fontana, l'assessore all'Ambiente, Raffaele Cattaneo, il sindaco di Varese, Davide Galimberti, il dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale, Giuseppe Carcano, oltre a presidi delle scuole alberghiere, specialisti del mondo food & wine, partner dello stesso De Filippi.

Prima una prova scritta, con sessanta domande ad hoc, poi la corsa ai fornelli, in un'area di laboratori di 150 metri quadrati nuovi di zecca (dedicati a didattica e pratica), inaugurati proprio in occasione del contest.

Come in ogni competizione, i ragazzi e le ragazze sono entusiasti e concentrati, in questo istituto dalla lunga storia, ma che oggi si sta imponendo come «una scuola di formazione di eccellenza, post diploma, al servizio del mercato food, wine & hospitality, basato sulle filiere italiane e pronto a dare il suo contributo per il rilancio di una Varese turistica», spiega l'ad dell'istituto, Nicola Rigamonti. Che però non dimentica di sottolineare che «qui la persona resta al centro di tutto,

con i suoi bisogni, i suoi desideri, le sue ambizioni».

I futuri chef si preparano alla prova dei fornelli: Mystery Box uguale per tutti e percorso obbligato di piatti scelti dagli esperti. Dunque entrée, primo piatto, secondo piatto, dessert, e abbinamenti con i vini più appropriati.

«Un mestiere duro e fa piacere vedere tanti giovani motivati, capaci di portare nuova linfa nel nostro mondo», dichiara lo chef Marcello Leoni, lunga esperienza al fianco di Vissani, ora sulla tolda del ristorante a Porta Europa a Bologna. Merito della tv? Di MasterChef e dintorni? «Diciamo che ci hanno aiutato a portare luce e gloria in un mestiere che in passato era umile e nascosto». Con Leoni, in giuria, c'è anche un altro chef, Giorgio Puleo, che ha collaborato con vari cuochi stellati. I partecipanti al contest hanno i piedi per terra, non si fanno condizionare dalla tv. O così, almeno, assicurano loro. «Questa gara è una buona occasione per entrare nel mondo del lavoro - dice Silvia Gastaldi, varesina, 19 anni -. Ho scelto la cucina per esprimere, con i piatti, ciò che sono. Non mi interessa la tv: fin da piccola volevo stare in cucina». «A me piace molto essere a contatto con la gente e servirla nel modo migliore», aggiunge Giacomo Peron, di Venegono Inferiore, 18 anni. «Le qualità più importanti? Il mio sorriso, la mia faccia, la passione e la competenza». Grazie ad una graduatoria, si sono formate sei brigate, che si danno battaglia fino all'ultimo piatto. E vinca il migliore.

Andrea Giacometti

Giovani appassionati
oltre le mode e la tv
«Contatto con il lavoro,
nei piatti la nostra personalità»





Una vera e propria competizione, quella di ieri al De Filippi di Varese: in palio 40mila euro in borse di studio.

Una sessantina i concorrenti, che si sono battuti a suon di sofisticate ricette e impeccabile servizio ai tavoli (foto Blitz)



L'istituto De Filippi organizza "MasterDef"

Sfida tra scuole alberghiere con in palio 40.000 Euro in borse di studio



Al via oggi 10 maggio la prima edizione di MasterDef, il contest lanciato dall'istituto de Flippi e dedicato agli studenti delle classi quinte degli istituti alberghieri che, divisi in brigate, si sono sfidati nella realizzazione di un servizio completo di hospitality valutati da una giuria di tecnici e specialisti di settore. La giornata, a cui si sono iscritti oltre 60 giovani provenienti dalle scuole alberghiere più qualificate, si è articolata in un workshop e un momento di formazione di gruppo tenuto dagli specialisti e docenti dell'istituto, oltre che in una prova individuale sulle conoscenze di settore e sui temi della giornata, volta a determinare la shortlist che accede alla fase finale del contest: sei brigate di 5 studenti l'una, divise per servizi di ospitalità e cucina. Alle sei brigate finaliste è stato poi chiesto di realizzare e servire una cena composta da entrée, primo piatto, secondo piatto, dessert, con i relativi abbinamenti cibo-vino.

Il servizio è stato valutato da una giuria composta da specialisti, docenti, professionisti e figure istituzionali che hanno decretato le brigate vincitrici e con esse i vincitori individuali delle borse di

studio: 5.000 Euro per i primi classificati di ogni settore, 3.000 Euro per i secondi, 2.000 Euro per i terzi classificati, per un montepremi totale di 20.000 Euro.

“I giovani vogliono essere accompagnati in un percorso formativo dove possano trovare le condizioni in cui ciascuno riesca ad esplorare i propri talenti, fare le cose che risuonano nel proprio spirito, che danno energia e che risvegliano la passione”, ha sottolineato **Cristian Cantaluppi** dell’istituto de Filippi. “La pandemia ed il contesto degli ultimi due anni hanno reso ancor più complesso il processo decisionale che porta a scegliere la strada post diploma. MasterDef è un esempio concreto di come l’alta formazione possa fare la differenza nello sviluppo della carriera che vede nei primi 5-7 anni di lavoro le scelte che faranno poi la differenza per tutta la vita”.