

# Il De Filippi guarda al futuro Svolta in 150 metri quadrati

*In occasione del Master Def inaugurata la nuova area per gli chef*

**VARESE** - Buona la prima. Grande successo per la prima edizione di MasterDef, l'originale contest organizzato dal De Filippi, sfida tra studenti delle classi quinte delle scuole alberghiere. Una competizione con in palio 40mila euro in borse di studio, che si è chiusa con una cena alla quale hanno partecipato autorità ed esperti. Come avevano sottolineato gli organizzatori, un'iniziativa con porte aperte a realtà diverse, che operano in territori diversi. Ma soprattutto un modo inedito per mettere alla prova il talento di cuochi ed esperti di servizio ai tavoli del futuro. Il successo del master conferma come vincente la scelta del De Filippi di essere nello stesso tempo scuola di alta formazione e istituto professionale superiore che, grazie al sostegno di **Avm Gestioni** Sgr, oggi primo azionista dell'azienda, ha intrapreso dal 2020. Un progetto di sviluppo ambizioso e la scuola si candida ad essere scuola di formazione per eccellenza, post-diploma, al servizio del mercato food, wine and hospitality basato sulle

filieri italiane. Una scelta che dal contest e dal suo successo ha ricevuto un'ulteriore conferma. Le premiazioni sono avvenute alla presenza di **Giovanna Dossena**, ceo e presidente di **Avm Gestioni** Sgr. Per quanto riguarda il settore ospitalità, sono saliti sul podio per ricevere le borse di studio Sara Pinto, Andrea Antonello, e Iris Martia Garlatti, tre studenti dell'Istituto Carlo Porta di Milano. Per quanto invece concerne i vincitori provenienti dallo stesso Istituto De Filippi, si sono aggiudicati le borse di studio Emanuele Corà, Simone Zanchin e Giacomo Peron. Per i futuri chef, vittoria ancora per il Carlo Porta di Milano, con Matteo Aimerito, Annachiara Pasini, Alessandro Cattivelli giudicati i migliori cuochi. Vincitori del De Filippi, invece, sono stati Silvia Gastaldi, Francesco Peretti e Riccardo Cappelletto. A questi ragazzi sono stati assegnati i premi dalla giuria composta da autorità ed esperti che hanno partecipato alla cena finale, con la partecipazione, tra gli altri, del

presidente di Regione Lombardia, Attilio Fontana, e del sindaco di Varese, Davide Galimberti.

Una prova dura, impegnativa, che ha visto i partecipanti al contest messi a dura prova nelle nuove strutture che sono state allestite al De Filippi. I ragazzi hanno lavorato, tra piatti e fornelli, per un pomeriggio intero. Tappe finali obbligate per tutti i finalisti maccheronici cacio e pepe, carpaccio di salmone, filetto di vitello al vino rosso e purea di topinambur, per concludere con brodetto di fragole, insalatina di asparagi e zenzero. A disposizione dei cuochi uno spazio di 150 metri quadrati di cucine nuove di zecca, un'area inaugurata con il contest che offre opportunità formative e che consente di realizzare piatti e ricette, sotto la guida di esperti chef. Uno spazio importante, che per tutta la giornata del MasterDef è stato il vero cuore del concorso, dove il talento e la professionalità, alla fine, sono stati applauditi dagli eccellenti commensali.

**Andrea Giacometti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5253



Superficie 41 %

**IL PASSATO & LE PROSPETTIVE**

## Un'istituzione radicata nel territorio nata dall'idea di monsignor Pigionatti

**VARESE** - (a.g.) Un'importante istituzione formativa, radicata in città, amata dai varesini, ma capace, nello stesso tempo, di accettare con coraggio i cambiamenti e le sfide del futuro. Tutto questo è stato ed è l'Istituto De Filippi, la realtà nata da un'idea del carismatico monsignor Tarcisio Pigionatti nel 1950.

Una realtà che diventa punto di riferimento per la formazione e l'educazione dei giovani. Al De Filippi, nei primi anni, cresce rapidamente il numero degli studenti. Una crescita che registra un momento fondamentale nel 1967, anno in cui è inaugurato il Collegio Arcivescovile Internazionale dall'allora Presidente del Consiglio, l'onorevole Aldo Moro. Da quel momento ospita i primi studenti provenienti dai Paesi africani e, insieme a questi, giovani provenienti da tutta Italia, che al De Filippi trovano un luogo di formazione e crescita personale e professionale.

Agli indirizzi liceali e tecnici, dal 1986 si affianca la Scuola Alberghiera, la cui attività prosegue ancora oggi. Nel 2001, da un'intuizione di Don Michele Barban (fondatore del Centro Gulliver) il De Filippi diviene un importante centro per l'attività congressuale. Dal 2020 parte l'esperienza dell'alta formazione. Il 29 maggio 2020 [l'Avm Gestioni Sgr](#), attraverso il fondo talent [EuVECA](#), sottoscrive un importante aumento di capitale al De Filippi per dotare la società delle risorse necessarie per consolidare e rafforzare la formazione scolastica di secondo livello, estendendola ai professionisti che vogliono crescere, riqualificarsi e che, provenendo da altri settori e percorsi di studio, desiderino entrare nella filiera del food. Altrettanto importante il contributo da parte della Fondazione Social Venture Giordano Dell'Amore, braccio strategico e operativo di Fondazione Cariplo. Una storia lunga e con tanti cambiamenti che ha accompagnato, per più di 70 anni, l'Istituto De Filippi, che resta sinonimo di educazione e formazione eccellente ed inclusiva, senza rinunciare mai alla scommessa che è possibile non invecchiare mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DOPO  
IL CONTEST**

**Grande successo per la prima edizione di MasterDef, l'originale contest organizzato dal De Filippi, sfida tra studenti delle classi quinte delle scuole alberghiere. Una competizione con in palio 40mila euro in borse di studio, che si è chiusa con una cena insieme alle autorità (foto Blitz)**

