MalpensaNews

Al Falcone di Gallarate il concorso per i cuochi del futuro, in ricordo di Matteo Restelli

Nicole Erbetti · Monday, November 14th, 2022

Giovani chef provenienti dalle scuole professionali italiane si sfideranno all'istituto Falcone di **Gallarate** in occasione del **concorso enogastronomici "Matteo Restelli"**, giunto alla settima edizione: la gara è nata nel 2014 in ricordo del giovane cuoco Matteo Restelli, scomparso qualche anno prima all'età di ventun anni.

Quest'anno le dieci squadre si sfideranno lunedì 21 e martedì 22 novembre: l'edizione è stata presentata al Falcone questa mattina, lunedì **14 novembre**, con l'introduzione del professor **Giuseppe Mantica** che ha portato i saluti del preside **Vito Ilacqua**. Presenti in sala anche i genitori di Matteo Restelli.

Il progetto è nato dalla volontà di **Girolamo Elisir** (professore e presidente per 25 anni dell'associazione provinciale cuochi di Varese, ora membro onorario) per ricordare un giovane allievo dell'Agenzia Formativa di Varese. «L'istituto è grato e onorato di ospita l'edizione nella sua sede; il concorso vuole anche essere un momento di educazione al codice stradale», ha continuato ricordando il progetto regionale a cui la scuola ha aderito, «unendo un momento di commemorazione a uno di grande sensibilità come quello della sicurezza stradale».

«**Matteo è stato mio allievo** – ha spiegato Elisir – **e ricordarlo con questa gara è sempre emozionante**» ed è stato possibile realizzare tutto questo nel 2014, grazie anche alla collaborazione di **Giordano Ricevuti,** membro e segretario della Nazionale Italiana Cuochi. «Vedere il nostro concorso crescere significa che abbiamo trovato la strada giusta», ha preso la parola Ricevuti, «inoltre **dobbiamo sfatare il mito della separazione tra sala e cucina**, mentre è necessario che si crei una sinergia tra i due ambienti». Oltre alla competizione in sé, c'è l'obiettivo formativo: «Anche se è difficile al giorno d'oggi, bisogna formare i ragazzi perché significa avere il futuro in cucina; il nostro lavoro è un'arte, una missione, e bisogna averlo sempre nel cuore».

Ha poi sottolineato la pregnanza del ruolo del giudice come formatore e insegnante, più che come inquisitore: «Bisogna far capire ai ragazzi cosa sbagliano formandoli, dando loro l'opportunità di crescere, così da portare a casa un bagaglio di crescita. Così troveranno una filosofia da presentare insieme al piatto».

A esprimere l'orgoglio a nome della scuola per ospitare la competizione è stato **Luca D'Agostini**, direttore dell'indirizzo formativo: «La scuola è nata nel 1999 come una scommessa e questo

concorso ha legato il mondo della cucina professionale e scolastica. Siamo felici di accogliere un concorso di questo calibro».

Come si svolgerà la gara

Arriveranno all'istituto gallaratese le squadre provenienti da dieci scuole della provincia e non ("Prealpi" di **Saronno**, "combino" di **Salerno**, "Guido Galli-Vittorio Cerea" di **Bergamo**, École Hôtelière di **Aosta,** "Maggia" di **Stresa**, "De Medici Ottaviano" di **Napoli**, istituto professionale "Palestrina" di **Roma**, centro formativo professionale di **Casargo** e l'istituto "Mancini-Tommasi" di **Cosenza**): ogni istituto sarà rappresentato da un team composto da cinque studenti, tre di cucina (di cui un pasticciere) e due di sala, che studieranno i prodotti del territorio nazionale e dovranno ideare un menù di tre portate, con dessert obbligatorio e un piatto che deve essere a base di selvaggina.

Il tema del concorso di quest'anno è, per l'appunto, "Selvaggina e frutti d' inverno: il servizio e la mise en place e abbinamento cibo vino la miscelazione e il servizio di un cocktail a sorteggio con abbinamento di un finger food".

La giuria sarà composta da dei giudici esterni, tra cui lo chef **Walter Della Pozza**, e da dei commissari interni (tra questi **Giovanni Saulle** e **Carmelo Spina**).

Oltre alla gara, in quei giorni ci saranno delle master class di sala, cucina e bar cui potranno assistere gli studenti che non partecipano alla competizione, tenute dagli esperti del settore; un'occasione per gli allievi del Falcone di acquisire maggiori conoscenze e ricevere continui spunti e stimoli, per approfondire le conoscenze e le competenze dettate dalle nuove direttive ministeriali inerenti al nuovo percorso formativo in uscita dagli istituti enogastronomici e avvicinare gli allievi e i professionisti.

(In foto: Giuseppe Mantica, Girolamo Elisir, i coniugi Restelli, Michelangelo Raiola, Ketti Lentini del compartimento Lady Chef della Nazionale Italiana Cuochi, Giovanni Saulle, Carmelo Spina, Luca D'Agostino, direttore dell'indirizzo enogastronomici della scuola, Pier Mariano Simbula, presidente dell'associazione Cuochi di Varese e Carlo Mazara)

This entry was posted on Monday, November 14th, 2022 at 12:41 pm and is filed under Scuola
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.