

1a edizione del Concorso "Fantasie Dolci: la torta di San Valentino"

www.ipsarvespucci.it

Ha vinto una studentessa del 4° anno, Donya El Mafdouh, la 1a edizione del Concorso "Fantasie Dolci: la torta di San Valentino" svoltosi presso l'Istituto Alberghiero Amerigo Vespucci di Milano guidato da Antonella Pari, dirigente scolastico. L'importante iniziativa, organizzata dall'Istituto e in primis da Vincenzo Cipolla, docente di cucina e responsabile del concorso, ha avuto luogo il 14 febbraio scorso e coinvolto 16 studenti di tutti gli anni dell'Alberghiero. Preparato da tempo, l'evento, che ha reso orgogliosi di partecipare i giovani concorrenti, si è svolto in modo perfetto, rispettando regole e tempi. Buono il livello dei partecipanti che si sono esercitati nel preparare il dolce da proporre al concorso e in alcuni casi si sono sbizzarriti con preparazioni di tutto rispetto, e per quanto concerne le creazioni dei tre vincitori, di grande appeal e contenuto. Tre i criteri di valutazione delle torte, modalità espositiva del dolce, degustazione e presentazione, a disposizione della giuria formata da nove componenti, alcuni appartenenti all'Istituto come Christian Sciro, docente di ricevimento, Francesca Vitucci, docente di sala, Simona Campagnola, docente di cucina, Orlando Longo, docente di alimentazione, e Francesca Tarantolo, assistenza tecnico di laboratorio; gli altri giurati erano: Emanuele Padovani, sales manager Italia di Puratos, Francesco Elmi, pasticcere AMPI, Claudio Ferrandi, pasticcere di Gorle, Antonella Provetto della redazione di Grande Cucina e la sottoscritta del Gelatiere Italiano, presidente di giuria. Prima classificata, si diceva, Donya El Mafdouh che ha presentato un originale dolce a forma di mela con tanto di freccia in cioccolato. Secondo posto per Stefano Mazzoncelli del 3° anno con una scenografica torta quadrata al cioccolato, 3a posizione per Tommaso Cariglia, anch'esso del 3° anno, con una curata monoporzione. La premiazione non è però finita qui, perché, sull'onda dell'entusiasmo, la giuria ha deciso di istituire un riconoscimento a parte, un "Premio alla Carriera", attribuito al concorrente più giovane, Luca Gambelli del 1° anno, che si è ben comportato, come incoraggiamento a proseguire il cammino appena iniziato. E.B.



1ª classificata
Donya El Mafdouh,
4° anno con una
specialissima "mela".
Ad applaudire
Francesco Elmi,
pasticciere dell'AMPI



2° Stefano
Mazzoncelli, 3° anno
con una scenografica
torta. In primo piano
E. Padovani, sales
manager Italia di
Puratos



3° Tommaso Cariglia,
3° anno, con la sua
monoporzione.
A premiare Claudio
Ferrandi, pasticcere
di Gorle (BG)
Foto di Roberto
Visigalli

