

**IDRO.** Brillante conclusione del «campionato» nella cornice del Perlasca

# Nella sfida degli chef la spunta il Polivalente

I ragazzi dell'Alberghiero sconfiggono i valtellinesi nella gara organizzata dalle associazioni industriali

La parte finale dell'anno ha regalato un'altra soddisfazione all'istituto superiore della Valsabbia. Il Polivalente di Idro ha ospitato la conclusione della «Disfida in tavola», e a trionfare nella finalissima tra le scuole alberghiere di Bormio e di Idro è stata la seconda.

I ragazzi dell'istituto valtellinese avevano vinto il concorso agroalimentare per le alberghiere lanciato dalla Confindustria di Lecco e Sondrio, i secondi quello curato dall'Associazione industriale bresciana. E nei giorni scorsi le 2 realtà si sono confrontate per la «Supercoppa». Come detto, a vincere la quinta edizione è stato l'Alberghiero dell'Iis «Giacomo Perlasca» di Idro, che ha superato il valtellinese Alberti dopo una finale combattuta.

**LO SCONTRO** si è giocato sulle abilità tecnico-pratiche di servizio e accoglienza del settore Sala e sulla realizzazione di un menù a tema libero da parte della Cucina contenente almeno un prodotto Dop della Lombardia in ogni portata. Un progetto nato per far



Idro: una fase della gara culinaria ospitata dal Polivalente

da ponte tra scuola e impresa, puntando a dar vita a proposte culinarie innovative, a migliorare la conoscenza dei prodotti, ad appassionare i giovani a un lavoro che impegna molto ma che può regalare grandi soddisfazioni.

A guidare la squadra di Cucina c'era lo chef Dino Filip-

pi, mentre a capitanare i ragazzi di Sala c'era il sommelier Davide Baruzzi. La giuria? Era composta dal presidente Mauro Esposto, che guida il settore agroalimentare e caseario dell'Aib, da imprenditori del settore e da professionisti della ristorazione. ● **M.PAS.**

