

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Ricerca di talenti alla scuola alberghiera di Stresa con 'Discover Talent'

Redazione Varese News · Sunday, June 10th, 2018

Ricerca di talenti alla scuola alberghiera di Stresa con 'Discover Talent' Discover Talent è la selezione con cui l'Associazione JRE premia due alunni delle classi quinte. Molte le molte autorità presenti all'incontro di presentazione dell'evento

Lunedì 4 giugno sono stati decretati i due vincitori di **Discover Talent**, la selezione dei talenti della cucina e della sala realizzata presso la Scuola di Stresa dai JRE, l'**Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe** – sezione Italia, che dal 2013 ha stretto una partnership con l'**Istituto Erminio Maggia**. **Christian Paganini** e **Alessandro Brigatti** sono i due alunni vincitori, rispettivamente per Sala e vendita e per l'Enogastronomia: riceveranno la possibilità di lavorare a contatto con grandi chef e maître. Brigatti otterrà un contratto di lavoro della durata di sei mesi presso una struttura gestita da un membro dei JRE, mentre Paganini riceverà l'iscrizione a Intrecci, esclusiva Scuola di alta formazione di sala (si trova a Castiglione in Teverina, Viterbo).

La premiazione è stata preceduta da un pranzo di gala e da un incontro in cui la Dirigente, la prof.ssa **Manuela Miglio**, ha ripercorso la storia del Maggia, primo in Italia a fare da modello a tutti gli altri istituti alberghieri con la sua attività di scuola-albergo e quest'anno teatro dei festeggiamenti degli 80 anni dalla fondazione: «*Ancora oggi il nostro obiettivo non è solo dare ai nostri alunni una didattica all'avanguardia, ma anche insegnare l'educazione e il decoro, coe nella tradizione del nostro Istituto*». In platea c'erano tante autorità, tra cui il sindaco di Stresa, **Giuseppe Bottini**, il nuovo dirigente dell'ufficio scolastico provinciale **Franco Francavilla**, ma anche **Massimo Borgia**, presidente del Festival del giornalismo alimentare di Torino, kermesse di respiro internazionale a cui partecipano anche gli studenti della scuola, e **Angelita Mollo**, sindaco di Poirino, comune in provincia di Torino che è presidio della «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», prodotto ittico da poco "Dop".

Degno di nota è stato anche l'intervento del presidente della Provincia **Stefano Costa**, che ha parlato della sede dell'Istituto, attesa da tempo: «*Vorrei chiudere il mio mandato con la firma di un accordo per la costruzione di un nuovo edificio, il mio obiettivo è riuscire a dare un "contenitore" adeguato ai "contenuti" di questa scuola, che è uno dei fiori all'occhiello dell'istruzione italiana*». A chiudere l'incontro è stato il presidente dell'Associazione HOSPES **Riccardo Fava Camillo**, che ha ripercorso gli eventi che hanno animato il calendario di Da 80 anni generazioni in cordata! e ha ricordato i prossimi appuntamenti per i festeggiamenti dell'ottantesimo della scuola. Fava ha parlato anche della mostra sulle tavole didattiche disegnate dal Capitano Pietro Ricci, che adornano le pareti dell'istituto Maggia, e ha rivelato: «*Dopo essere stata a Levico Terme, in provincia di*

Trento, lo scorso aprile, presto la mostra sarà ospitata in altre parti d'Italia, anche al Quirinale».

La giornata della premiazione è stata preceduta dalla prima parte della selezione di Discover Talent, il 28 maggio scorso, quando gli studenti in gara – sei per ognuno dei due indirizzi – si sono sfidati sul campo. Gli alunni di sala hanno dovuto cimentarsi in tre tipi di prova: la *mise en place*, per mostrare di saper apparecchiare la tavola in linea con il tipo di servizio ristorativo richiesto; il servizio del vino, con la stappatura, la scelta del bicchiere e l'illustrazione del tipo di vino; una prova al bar, con la realizzazione di un cocktail a partire da un panieriere di prodotti proposto dalla giuria. I giovani cuochi, invece, hanno dovuto preparare un piatto e otto assaggi utilizzando uno o più ingredienti contenuti in una mystery box. Potevano realizzare un antipasto, un primo o un secondo.

A valutare gli studenti era una giuria composta da membri dell'Associazione JRE, tra cui figura anche **Fabiana Scarica**, vincitrice del programma tv Top Chef 2017, mamma e artista della cucina che si è fatta strada nel settore grazie al suo ristorante Villa Chiara di Vico Equense.

Nella giornata finale del 4 giugno tutti gli studenti che hanno partecipato alla selezione hanno però potuto integrare le brigate di sala e di cucina. I giovani cuochi hanno partecipato alla realizzazione del dolce con lo chef JRE Silvio Battiston del ristorante Colonne di Varese.

La partnership della scuola alberghiera con i JRE, associazione nata in Francia nel 1984 per valorizzare i giovani chef ed esperti di sala, si concretizza in un percorso di formazione della durata di due anni: una serie di lezioni rivolte a tutti gli studenti di quarta e quinta dei due indirizzi di sala e cucina su argomenti specifici, dall'alimentazione sostenibile alla psicologia del cliente e i modi di accoglierlo in sala. Luca Marchini, presidente JRE Italia, ha spiegato: «*Siamo molto contenti di portare avanti questo progetto con il Maggia. Da quattro anni entriamo nelle classi, in sala e in cucina, per insegnare e dare il nostro apporto professionale allo sviluppo culturale degli studenti. Oggi con Discover Talent siamo molto felici di premiare due studenti meritevoli*». Inoltre, anche gli alunni migliori delle classi quarte possono fare la loro esperienza lavorativa – la famosa alternanza scuola-lavoro – all'interno di alcune strutture dei JRE. Quest'anno saranno dieci gli alunni di quarta Enogastronomia e diciassette quelli di quarta Sala e vendita ad avere questa possibilità. Al termine di questo percorso biennale gli alunni del Maggia ricevono un certificato con firma congiunta della scuola e dei JRE, che si aggiunge al diploma di maturità. Un riconoscimento importante per chi vuole entrare nel mondo della ristorazione, visto che l'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe riunisce cuochi ed esperti di sala eccellenti, molti dei quali stellati».

Foto Claudia Ottolini

This entry was posted on Sunday, June 10th, 2018 at 8:20 am and is filed under [Primo piano, Verbanò](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.

