

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Discover Talent, i Jeunes Restaurateurs d'Europe alla scoperta di talenti al Maggia: premiati tre studenti

Redazione Varese News · Thursday, June 6th, 2019

Discover Talent, i Jeunes Restaurateurs d'Europe alla scoperta di talenti al Maggia: premiati tre studenti

Discover talent è la selezione con cui l'Associazione JRE, che riunisce giovani chef dell'alta cucina, premia gli alunni più meritevoli delle classi quinte. In palio borse di studio e di lavoro

Martedì 4 giugno sono stati decretati i 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. In concorso ci sono otto studenti di quinta dell'indirizzo Enogastronomico e sei di Sala e vendita.

Sono tre i vincitori che riceveranno la possibilità di lavorare a contatto con grandi chef e maître. Vista la bravura dei concorrenti, la giuria ha scelto di premiare due ragazzi ex aequo **per l'indirizzo di cucina: Lorenzo Zanni** (classe 5° B enogastronomia) e **Martina Di Stefano** (classe 5° A enogastronomia). Entrambi otterranno **un contratto di lavoro della durata di sei mesi** presso una struttura collegata ai JRE. Il vincitore **per l'indirizzo di Sala e vendita** è **Marco Consonni** (classe 5° B esala e vendita): riceverà **l'iscrizione di un anno a Intrecci, esclusiva Scuola di alta formazione di sala** fondata dalla famiglia Cotarella.

La prima parte della selezione, giunta alla sua quinta edizione, è avvenuta lunedì 13 maggio. Gli studenti di sala hanno dovuto cimentarsi in diversi tipi di prova: la mise en place, il servizio del vino, la presentazione del menù e la realizzazione di un cocktail a partire da un paniere di prodotti proposto dalla giuria. I giovani cuochi, invece, hanno dovuto preparare un piatto e nove assaggi utilizzando gli ingredienti proposti, all'insegna di una cucina povera e del riciclo (costine di maiale, teste di gambero e ali di pollo).

La giornata del **4 giugno** è stata allietata da un **pranzo** nella sala ristorante della scuola, preparato e servito dagli studenti con il coordinamento dei loro professori e con la partecipazione dello chef JRE Federico Beretta, che ha firmato il dolce. Il progetto Discover Talent è organizzato da JRE e dall'istituto Maggia ed è sostenuto da partner come Intesa Sanpaolo e Marchesi Antinori.

La **partnership della scuola alberghiera con i JRE** 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. Il percorso prevede anche che gli alunni più meritevoli possano fare la loro esperienza lavorativa – l’alternanza scuola lavoro – all’interno di alcune strutture dei JRE. 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 dell’enogastronomia, visto che l’Associazione dei Jeunes Restaurateurs d’Europe – sezione Italia riunisce cuochi giovani e di alto livello, molti dei quali stellati.

This entry was posted on Thursday, June 6th, 2019 at 8:30 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.