

**Gara gastronomica internazionale  
"Food & Beverage Contest Casargo 2014"  
al CFPA di Casargo dal 13 al 16 aprile 2014**

APAF – Agenzia Provinciale per le Attività Formative della Provincia di Lecco che dal 2009 gestisce il CFP Alberghiero di Casargo – sta organizzando una **gara gastronomica internazionale dal 13 al 16 Aprile 2014** con l'obiettivo di:

- promuovere il territorio lecchese e lombardo, dando visibilità alle istituzioni e ai prodotti locali;
- promuovere la cultura gastronomica lombarda e italiana, divulgando la qualità dei prodotti alimentari;
- dare continuità al successo formativo del Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
- coinvolgere gli studenti del Centro e delle scuole alberghiere italiane ed europee nella realizzazione di attività che ne migliorino le competenze professionali e personali nel settore agro-alimentare e della ristorazione e pongano le basi per un loro futuro successo formativo e occupazionale;
- favorire uno sviluppo delle competenze delle risorse umane coinvolte, promuovendo iniziative e percorsi che accrescano in modo armonico le competenze tecnico-professionali, le competenze sociali e trasversali;
- promuovere i principi di una cucina salutare e tradizionale.

La gara internazionale di cucina e di sala bar denominata "Food & Beverage Contest Casargo 2014" è alla sua seconda edizione e verrà realizzata in lingua inglese presso il CFPA di Casargo coinvolgendo gli studenti di una dozzina di scuole alberghiere europee ed italiane gemellate e visitate negli ultimi due anni e in particolare:

- **Ungheria:** Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola di **Debrecen**;
- **Francia:** CFA CEFAA di **Villepinte** (vicino a Parigi) e Institut des Métiers et des Techniques di **Grenoble**;
- **Polonia:** Zespół Szkół Ekonomicznych im. Karola Adamieckiego di **Dąbrowa Górnicza** (vicino a Cracovia);
- **Ucraina:** High Vocational School of Restaurant Service and Tourism di **Leopoli**;
- **Slovacchia:** Hotelova Akademia di **Presov** e Secondary vocational school of hotel services and business di **Zvolen**
- **Repubblica Ceca:** Skolici gastronomie di **Dvur Kralove nab Labem**
- **Danimarca:** Selandia-ceu di **Slagelse**
- **Italia:** scuole alberghiere di **Brolo** (ME) e **Castelnuovo Cilento** (SA), oltre al CFPA di **Casargo**

Parteciperà anche una squadra di una scuola alberghiera di un **Paese extra-europeo**, in particolare di **Città del Messico**.

La realizzazione di questa specifica iniziativa coinvolgerà fin dalle prime fasi le scuole partner e prestigiosi chef e maitre, alcuni dei quali identificati tra gli ex allievi del CFPA che hanno avuto successo. In questo modo l'organizzazione della gara internazionale potrà arricchire le competenze tecniche e comunicative degli studenti, oltre che quelle linguistiche e di identificazione con una cucina tipica regionale e nazionale. La gara internazionale costituirà anche un'importante vetrina per il territorio lecchese, la Regione e le altre istituzioni locali, i produttori lombardi e italiani.

L'organizzazione prenderà spunto dall'analogha competizione già realizzata con successo lo scorso anno al CFPA e anche dalle buone prassi apprese durante la partecipazione negli ultimi anni del CFPA ad analoghe gare in Paesi dell'Unione Europea (es. Portogallo, Polonia, Slovacchia). Al centro della manifestazione saranno protagonisti i prodotti tipici italiani, in particolare del territorio lecchese e regionale.

Obiettivi formativi sono dare ai ragazzi l'occasione di: conoscere altre culture e tradizioni, arricchire le competenze tecniche e linguistiche interagendo anche in lingua con coetanei stranieri, accrescere il loro senso di appartenenza al territorio e alla cultura gastronomica italiana, aprire la loro mente verso le richieste di una clientela internazionale, sviluppare in loro una sana capacità di confronto tra Regioni e Paesi, tutti elementi indispensabili per una crescita professionale e personale consapevole ed equilibrata.

## Il concorso

La manifestazione è aperta agli allievi dei Centri formazione professionale operanti in Italia e all'estero con età almeno di 16 anni compiuti. Ogni scuola può far partecipare una sola squadra.

La manifestazione prevede la partecipazione di:

- n. 2 componenti di cucina/pasticceria
- n. 2 componenti di sala bar
- n. 1 docente dell'istituto scolastico di provenienza il quale sarà responsabile del team, ma non potrà intervenire alla gara

Il concorso è composto da:

- a. Un concorso di cucina che consiste nel realizzare un menu completo per 6 persone. Le calorie complessive sono 1300 kcal, viene tollerata una variazione in aumento a un massimo di 1800 Kcal totali per dare la possibilità di esprimere un contenuto più elaborato, sempre calcolando valori nutrizionali a porzione, compreso di salse e guarnizioni varie.
- b. La preparazione di un COCKTAIL per 6 persone dal tema libero. Il cocktail viene valutato separatamente dal menu WELLNESS. Gli alcolici somministrati sia per il cocktail ed il vino in abbinamento non verranno calcolati come parte del valore nutrizionale.
- c. Il Servizio al Tavolo:  
Si valuta che il servizio venga effettuato in maniera corretta e completa con l'uso di un buon inglese nella comunicazione e di una buona padronanza di stile, corretta presentazione e spiegazione del menu, corretto abbinamento vini al menu, disinvolture comportamentale e capacità, corretta mise en place e qualità del servizio.

Ogni team deve realizzare 6 piatti:

- 4 porzioni per il tavolo a cui sarà abbinato il servizio di sala bar
- 1 cocktail per 6 persone
- 1 piatto per la giuria
- 1 piatto per tv e stampa

## Il programma

L'organizzazione di massima prevede:

- Domenica 13 aprile: accoglienza dei partecipanti (che verranno ospitati presso il CFPA) e alle ore 16.00 plenaria per illustrazione delle modalità di svolgimento della gara. Ogni squadra straniera sarà assistita da uno studente del CFPA del quarto o del quinto anno dall'accoglienza all'arrivo la domenica 13 fino al termine della manifestazione con la cena di Gala del 16 e il congedo e la partenza della squadra il 17 mattina. Alle ore 17:00 è prevista la Dimostrazione dello Chef Sergio Barzetti da "La Prova del Cuoco" e alle ore 19.30 seguirà la Cena di Benvenuto;
- Lunedì 14, Martedì 15 aprile a pranzo e a cena: realizzazione delle prove di gara per cucina e sala bar. Ogni giorno saranno impegnate nella gara tre squadre a pranzo e tre squadre a cena, che prepareranno i menù e i cocktail e li serviranno alla giuria e agli opinion leader individuati a pranzo dalle 13.00 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 21.00. Dati gli esigui spazi a disposizione in particolare nei laboratori di cucina, non sarà possibile per il pubblico assistere alla preparazione completa. Sarà ovviamente data la possibilità di osservare il lavoro dei partecipanti alle altre squadre coinvolte, agli accompagnatori, ai media e agli opinion leader precedentemente individuati e accreditati. Un fotografo ufficiale sarà presente durante l'intera manifestazione;
- Mercoledì 16 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00: realizzazione di momenti formativi e di intrattenimento degli allievi gestiti da prestigiosi Chef e professionisti del settore e da medici nutrizionisti. Tali eventi verranno proposti in forma di laboratori e seminari aperti agli studenti e al pubblico e si terranno in Aula Magna. In particolare si prevedono:
  - Ore 9.00: lezione interattiva sulla pasticceria italiana, a cura di un noto pasticcere;
  - Ore 11.00: laboratorio di cucina sui risotti, a cura dello Chef Luigi Gandola del Ristorante "Salice blu" di Bellagio (CO);
  - Ore 14.00: seminario informativo "Cibo e Salute: la Dieta Mediterranea" a cura di medici nutrizionisti della SIMPeSV (Società Italiana di Medicina di Prevenzione e degli Stili di Vita)
  - Ore 16.00: esibizioni di Bartending e di free style cocktail, a cura di Flyer Academy di Milano
- Mercoledì 16 aprile ore 19.30: cena di gala e premiazione: la cena di gala a inviti vedrà la premiazione dei vincitori a cura delle autorità presenti. Nel pomeriggio sarà possibile per le singole squadre confrontarsi con la giuria per avere un riscontro tecnico professionale sulla propria prova, lasciando che la classifica venga svelata nel corso della premiazione.

Per la realizzazione dell'iniziativa sono stati chiesti sia il Patrocinio alla Regione Lombardia, alla Provincia di Lecco, alla Camera di Commercio di Lecco, sia un contributo a Enti e Associazioni, che permetterà l'organizzazione degli eventi e dell'accoglienza delle delegazioni italiane e straniere.

Un'apposita conferenza stampa con presenti gli sponsor verrà realizzata il 25 marzo 2014 per presentare nel dettaglio la manifestazione.

Casargo, 21 febbraio 2014

**Il Direttore di APAF**  
*Marco Cimino*