

VERBALE
CONCORSO NAZIONALE DEI CAPOLAVORI 2013
5^A EDIZIONE.
"INTERSCAMBIO DI SAPORI"
SAN BENIGNO CANAVESE (To) 22-24 aprile 2013
"TRE GIORNI DA RICORDARE"

PREMESSA:

la V^a Edizione del Concorso Nazionale dei Capolavori del Settore Turistico Alberghiero dal titolo " Interscambio dei Sapori" si apre con un imperativo: "COOPERIAMO"

Infatti lo spirito del concorso, gareggiare si ma aiutandosi a vicenda ha una sua valenza anche negli insegnamenti di Don Bosco fu lui infatti a creare i cooperatori salesiani, non solo Cooperatori con promessa, ma una vasta rete di cooperazione, sostegno, simpatie, beneficenza e altruismo. Questa geniale intuizione di Don Bosco, potenziata da Don Rua e successori, ha reso possibile la diffusione mondiale dell'Opera salesiana.

Ed è questo che noi trasmettiamo ai nostri ragazzi, cooperando con gioia si superano le difficoltà si affronta la vita con più entusiasmo e i problematici sembrano più facili.

Anche tra i formatori e colleghi la cooperazione è importante quindi, in questo concorso parte fondamentale hanno avuto gli accompagnatori, professionisti del settore che hanno collaborato con imparzialità al susseguirsi delle prove evidenziando che nei nostri CFP il campanilismo non esiste.

ALCUNI NUMERI DEL CONCORSO:

 **N. CFP COINVOLTI: 7**

ARESE (MI),
COLLE DON BOSCO (AT),
GELA (CL)
PALERMO
SAVIGLIANO (CN),
SAN BENIGNO CANAVESE (TO),

N. PARTECIPANTI AL CONCORSO: 10

De Marinis Silvia , Truglio Luana **Cfp Arese**
Angrisano Salvatore, Moglia Cecilia **Cfp Colle Don Bosco**
Garufo Anna, Maganuco Giovanna **Cfp Gela**
Lo Presti Samuel **Cfp Palermo**
Perrotto Valentina Sasia Ilaria **Cfp Savigliano**
Rolando Eugio Stefano **Cfp San Benigno Canavese**

Questa quinta edizione del concorso dei capolavori del SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO, ha vissuto di DUE momenti fondamentali intervallati dal TEST MERELOGICO 25 DOMANDE IN 1 ORA DI TEMPO:

1) COOPERAZIONE:

Considerata la prova "Rompighiaccio" per dare modo agli allievi di socializzare e superare la timidezza e la tensione del momento.

"Misteri box" 3 squadre da 4/3 elementi (3 ore di tempo) preparavano un piatto da esposizione e 5 assaggi con un paniere di ingredienti messi loro a disposizione.

Questi gli ingredienti che ogni gruppo aveva a disposizione:

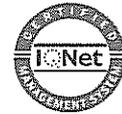
500 gr. Zucchine
10 uova
1kg. di farina 00
500gr. Burro
1kg. riso
500. gr carote
300 gr. Di prosciutto cotto
5 mele
400 gr. Formaggio tipo philadelphia
500 gr. Di pomodoro tondo liscio
500 gr. Di macinato di vitello

le 3 squadre (PEPERONE – MELANZANA – POMODORO) hanno dato vita ad un interessante lavoro di gruppo e cooperazione che ha portato ottimi risultati in termini sia di aggregazione quanto di professionalità. Il tutto sotto l'occhio attento dei 3 insegnanti di cucina che valutavano e giudicavano.

2) INDIVIDUALITÀ:

Interscambio dei Sapori (4 ore totali)

I 10 allievi in gara presentavano il loro piatto in concorso, obbligatoriamente NON della regione di loro appartenenza, previo sorteggio con valutazione per ogni singolo piatto in uscita.



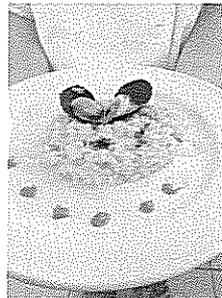
I piatti erano alquanto elaborati, e presupponevano una buona dose di abilità. I concorrenti si sono tutti ben distinti anche per capacità espositiva e **PROBLEM SOLVING**.

Rispettando ovviamente, i canoni fissati dai giudici ossia:

ESTETICA
PRESENTAZIONE
GUSTO
MISE EN PLACE

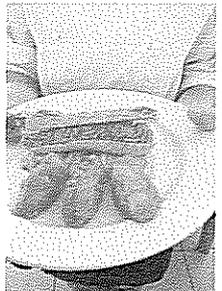
I VINCITORI:

I VINCITORI DELLA 5^A EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO:



1° CLASSIFICATO:

ROLANDO STEFANO (TO)
SAN BENIGNO CANAVESE
RISO PATATE E COZZE



2° CLASSIFICATO:

DE MARINIS SILVIA:
ARESE (MI)
**ECLAIRE CON CREMA DI FEGATINI
DI POLLO ALLA TOSCANA**



3° CLASSIFICATO:

ANGRISANO SALVATORE:
COLLE DON BOSCO (AT)
PODIO DI LASAGNE



LOCATION:

Il Cfp di San Benigno Canavese con la sua struttura imponente e i suoi polifunzionali laboratori ha mantenuto egregiamente le aspettative, dando la possibilità, anche con l'aiuto di RATIONAL nostro sponsor della manifestazione, ai ragazzi di poter utilizzare tutte le attrezzature che occorre loro per la riuscita dei loro piatti. L'alloggio in seno alla struttura, è stato importante per far sì che gli allievi nei rari momenti di tempo libero potessero fare maggiormente gruppo tra di loro.

CONSIDERAZIONI:

L'immenso entusiasmo e passione che questi allievi con il loro "SAPER FARE" ci hanno trasmesso.

ENTUSIASTA l'Amministratore Delegato di RATIONAL Italia Enrico Ferri, con cui in seno alla manifestazione abbiamo siglato un protocollo d'intesa tra **RATIONAL SPA ITALIA E CNOS-FAP**, che ha sottolineato come è importante per questi giovani crescere in un ambiente come il nostro, un **"AMBIENTE SALESIANO"**.

Sia la ditta **RATIONAL** che la ditta **SURGITAL** hanno contribuito alla sponsorizzazione della gara fornendo materiale premi e attrezzatura.

RINGRAZIAMENTI:

Ringraziamenti particolari ai "Padroni di Casa" il Direttore Carlo Vallero e il Coordinatore Paolo Barattino, che ci hanno accolto e aiutato per il buon proseguo del concorso, ma anche agli Accompagnatori Croci La Cognata del Cfp di Gela Giorgio Montegargano


Francesco Giglio Gargano
Segretario Nazionale Settore Turistico Alberghiero
CNOS-FAP