



Istituto Professionale di Stato
PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI,
ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORMAZIONE PROFESSIONALE
"Pietro Verri"

Via Torino - Busto Arsizio (Varese)
tel. 0331 302571/2 fax 0331 302555 C.F. 90003140127 - Cod.Min.VARC030007
sito internet www.ipcverri.gov.it e-mail: info@ipcverri.it



ASPETTANDO S.I.G.E.P. GIOVANI 2018

Un grandissimo ringraziamento a tutti gli allievi che con la loro presenza e il loro contributo, sono stati protagonisti del 2° Concorso Interno per la selezione della squadra che rappresenterà l'**I.P.S.S.C.T Pietro Verri** al concorso Sigep Giovani 2018. Alla grande adesione registrata, con 14 partecipanti allievi del terzo quarto e quinto enogastronomico, è corrisposta la presenza di giudici di grande professionalità che, anche forse con troppa severità, hanno contribuito a creare quella giusta tensione e ansia che c'è in un concorso come il **Sigep Giovani**

La giuria ha esaminato le ricette dei ragazzi e degustato i piatti, rendendosi poi resi disponibili a dare consigli e suggerimenti in uno scambio di idee e condivisione che fa ben sperare per i prossimi anni

La straordinaria immagine ma soprattutto la passione che ho visto in questa edizione riempie di orgoglio tutto il dipartimento e l'intero Istituto.

Un ringraziamento particolare a **Vincenzo Satura**, che con molta umiltà ha diretto il laboratorio e coordinato la scaletta delle ricette proposte, e a **Giovanni Mainini** che ha supportato i lavori in laboratorio.

I colleghi **Paolo Sala (Inglese)**, **Zaira Ventura (Scienza degli Alimenti)** e **Cristian Ivan (Matematica)** sono entrati nel vivo della giuria con domande pertinenti alla loro materia e incoraggiando gli allievi. Gli esperti esterni **lady chef Miriam Bacchetta**, **Maestro di Cucina Stefano Rano** ed **Executive Chef Franco Marino**, come ho sottolineato, sono stati severi ma coscienti del fatto che, visto il poco tempo a disposizione, i ragazzi sono stati bravissimi. Si può quindi pensare che, per il futuro, possiamo ben sperare, e un ringraziamento va anche alla loro disponibilità.

Devo sicuramente ringraziare i colleghi di altre discipline che ci permettono (quando possibile) di sottrarre alcuni allievi durante le proprie lezioni.

Ultimo ringraziamento, ma solamente perché è quello più autorevole, va alla nostra dirigente **Laura Maineri**, che ha permesso di realizzare questo evento.





Istituto Professionale di Stato
PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI,
ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORMAZIONE PROFESSIONALE

"Pietro Verri"

Via Torino - Busto Arsizio (Varese)
tel. 0331 302571/2 fax 0331 302555 C.F. 90003140127 - Cod.Min.VARC030007
sito internet www.ipcverri.gov.it e-mail: info@ipcverri.it



Prof. Michelangelo raiola.

PARTECIPANTI (In ordine alfabetico)

1. APREA ALESSIA:	Profumo di me
2. AIROLDI ALESSIA:	Sapori d'autunno
3. ALISIA NIKA :	White explosion
4. BECCARDI DANILE:	Geometria di mousse alle pere
5. CARACOGIA NOEMI:	Sfumature
6. CARRATURO MARTINO:	O sole mio
7. DRAGO GABRIELE:	Mirtillo rustico
8. INTROINI GIORGIA.	Mont Blanc
9. IERARDI MAURO:	Aroma cake
10. MONDELLO MAURICE:	Sud
11. MORANDI NICOLAS:	Esplosione di sapori
12. NEGRINI ELISIA:	Soffio di primavera
13. PRENGA JORDI:	Biancaneve
14. RIZZO BARONE MATTIA:	Bosco al contrario

CLASSIFICA FINALE PUNTEGGIO

1. MONDELLO MAURICE	357
2. NEGRINI ELISIA	353
3. AIROLDI ALESSIA	337
4. APREA ALESSIA	329
Riserve	
1. CARACOGIA NOEMI	301
2. ALISIA NIKA	293