

COMUNICATO STAMPA 5

Ristorexpo 2015, la scuola al centro dei concorsi FIC *I ragazzi degli istituti alberghieri e dei centri di formazione professionale si mettono in gioco sul claim "Rallegrare il pianeta"*

Erba, 22 gennaio 2015 – Valorizzare i giovani talenti della ristorazione, mettendo in luce le potenzialità degli allievi degli **istituti alberghieri** e dei **centri di formazione professionale** del territorio, è uno degli obiettivi principali dell'ormai consolidato rapporto di collaborazione fra la **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** e **Ristorexpo**, il Salone dell'enogastronomia d'eccellenza che si svolgerà a Erba dal 15 al 18 febbraio 2015.

I **tre concorsi professionali** proposti dalla FIC per l'edizione "Rallegrare il pianeta" rappresentano un'importante **occasione formativa** per i partecipanti, chiamati a cimentarsi in **prove di cucina** e di **sala** che consentiranno loro di mettersi in gioco in un contesto in cui il **sano spirito di competizione** si sposa con il **desiderio di imparare** e di **perfezionarsi**.

Due le **novità** di questa 18^a edizione di Ristorexpo: il concorso "**Cup Hospitality Team**", organizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi di Como** e dall'**Associazione Cuochi Brianza**, vedrà sfidarsi team composti da sei ragazzi (tre per la cucina e tre per la sala), che dovranno preparare un menù esaltando le proprietà di un prodotto agroalimentare a denominazione di origine protetta e, allo stesso tempo, curare la presentazione delle pietanze sulla base del claim "Rallegrare il pianeta"; il concorso "**Show service Cocktail & coffee drink**", anch'esso alla **prima edizione**, vedrà invece intrecciarsi la competizione vera e propria con spettacoli di free style, in cui i ragazzi potranno dare libero sfogo alla fantasia, realizzando cocktail personalizzati.

"**Arte in cucina**", giunto ormai alla sua **14^a edizione**, è infine il **concorso interregionale** di cucina per professionisti e studenti rivolto a tutti i cuochi del Nord Italia: il suo obiettivo primario, che include la promozione dei prodotti della tradizione di ciascun territorio, e in particolare del settore ittico dei laghi, è quello di veicolare, attraverso la ristorazione di qualità, una cultura enogastronomica che affonda le proprie radici nella memoria collettiva.

Il legame con il **mondo della scuola** si conferma ancora una volta prioritario nella programmazione di Ristorexpo, che anche quest'anno consentirà ai ragazzi degli istituti alberghieri e dei centri di formazione professionale di affiancare gli chef nella preparazione delle pietanze, di organizzare il servizio in sala e di assistere alle degustazioni di vino organizzate nello spazio **Wine Expo**.

Scheda tecnica

Dove: Erba (CO)

Quando: dal 15 al 18 febbraio 2015

RistorExpo

rallegrare il pianeta

Orari: tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.39 | Mercoledì 18 febbraio chiusura anticipata alle ore 18.00

Ingresso: gratuito per gli operatori muniti di cartolina invito. Biglietto al pubblico € 8 – gratuito fino a 12 anni

Twitter: www.twitter.com/mrristorexpo

Facebook: www.facebook.com/ristorexpo

Web: www.ristorexpo.com

UFFICIO STAMPA Lariofiere – Erba (CO): Sara Corno

Mail: ufficiostampa@lariofiere.com

Telefono: +39 031 637698