

I ragazzi del Falcone sul podio a Ostenda

Pubblicato: Giovedì 23 Novembre 2017



Sabato 18 novembre si è concluso ad **Ostenda** (Belgio) l'annuale concorso internazionale riservato agli istituti alberghieri europei : ben **tre medaglie d'argento sono state vinte dai ragazzi dell'istituto Giovanni Falcone di Gallarate.**

Negli ultimi 10 anni in sette edizioni gli alunni dell'alberghiero di Gallarate sono andati a medaglia e questa volta in tre differenti competizioni: il già miglior sommelier Junior italiano, **Jacopo Zanetti**, si è aggiudicato il secondo posto nella **prova di Wine service e Palm&Cornet beer Challenge**, **Rocco Andrea silver medal in Restaurant service**. Molto buone anche le prove in **Culinary art e Decatlon** effettuate da **Alessandro Ferrari e Riccardo Barletta.**

E' una grande soddisfazione perché Il successo in queste prove vede sicuramente in primo piano la curiosità , la passione e la costanza nello studio dei ragazzi , ma , al tempo stesso, è il frutto di un lavoro sistematico dei docenti dell'area professionale e della grande collaborazione con le associazioni territoriali, in particolare con l'Associazione Italiana Sommelier con cui l'istituto collabora da anni.

I corsi sommelier ,partiti dal terzo anno ,sono seguiti da Fabio Mondini e Silvano Vignati.

Il concorso annuale Aeht (EuropeanAssociation of Hoteland TourismSchools) rappresenta anche un importante **momento di formazione per gli insegnanti** che accompagnano gli alunni per via dei numerosi momenti di approfondimento che si svolgono durante la settimana concorsuale su tematiche relative al mondo della ristorazione. Il confronto tra le diverse esperienze , i diversi stili, aiuta ad uscire dall'autoreferenzialità e a programmare nuove esperienze di approfondimento. Quest'anno , infatti, gli alunni hanno seguito un **percorso enologico pensato per loro e prodotto alcuni vini in collaborazione con la cantina Olcru di Santa Maria della Versa** , vini che saranno proposti durante una serata a tema prevista per il prossimo mese di maggio e un moscato bianco che , invece , verrà presentato al mercatino di Natale del 17 dicembre come abbinamento ai panettoni artigianali.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it