



Comunicato stampa del 28 maggio 2022

## **GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2022: I VINCITORI**

**53 gli allievi coinvolti provenienti da 23 istituti di 11 regioni diverse. Sarà l'I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto (TV) a ospitare la prossima edizione della manifestazione promossa dal MIUR**

Si è conclusa venerdì 27 maggio la *Gara Nazionale Istituti Alberghieri 2022 – Enogastronomia: Cucina, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica* ospitata dall'Istituto di Istruzione Superiore **Almerico Da Schio di Vicenza**. L'Istituto che ha ottenuto il punteggio più alto nella competizione di cucina e che ospiterà dunque la prossima edizione della competizione è **l'I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto**.

Ad aggiudicarsi la vittoria nelle tre diverse specialità sono stati gli studenti: **Montesel Denise I.P.S.S.A.R. Beltrame** di Vittorio Veneto (Treviso) per la categoria *Cucina*, **Favaro Vittoria I.P.S.S.A.R. Alberini** di Villorba (Treviso) per l'indirizzo *Sala e Vendita* e **Capra Desireè I.I.S.S. Bonghi** di Lucera (Foggia) per l'*Accoglienza Turistica*. La Proclamazione dei vincitori è avvenuta durante la Serata di Gala che si è svolta a Villa Tacchi di Villalta di Gazzo (Padova), dove i quasi 200 partecipanti hanno potuto apprezzare la bravura degli allievi dell'Istituto Almerico da Schio che hanno prestato servizio.

“Per me, neo Dirigente Scolastica dell'Almerico da Schio, è stato davvero un grande onore ospitare questa manifestazione – dichiara **Manuela Floriani** – una delle più grandi testimonianze concrete del ruolo educativo, formativo e aggregativo della scuola italiana. Una grande emozione, aspettative ed entusiasmo, ma anche organizzazione, tempi e aspetti tecnici. Per tre giorni l'Almerico da Schio è diventato la scuola di tutti, così come dovrebbe essere. Ho visto i dirigenti, i docenti, ma soprattutto loro, gli studenti, che ho sentito subito miei. Ho visto le loro mani tremare durante un impiattamento o nella preparazione di un cocktail; ho sentito le loro voci rotte dall'emozione mentre descrivevano il loro itinerario green. Sono stati eccellenti, tutti: eccellenti nell'impegno, nella serietà, nell'educazione”.

“Sono grata infinitamente ai miei docenti – prosegue – che si sono spesi con assoluta generosità e dedizione affinché l’evento potesse riuscire al meglio, trasmettendo una passione tale che chiunque ne sarebbe stato travolto. La stessa passione che ho visto negli esperti esterni di settore che facevano parte delle varie giurie. La stessa passione e amore per il territorio e i suoi prodotti che ho visto negli innumerevoli sponsor che ci hanno sostenuti. Ha accompagnato noi tutti la Dirigente Tecnica dell’Ufficio Scolastico Regionale, dott.ssa Mariangela Icarelli, che ci ha supportati per tutta la manifestazione e che si è fatta coinvolgere nel magnifico mondo dell’Enogastronomia, mettendosi in gioco in una prova di sommellerie fuori gara”.

La competizione promossa dal **MIUR – Ministero Italiano Università Ricerca** ha visto confrontarsi per quattro giorni **53 allievi** del IV anno provenienti da **23 diversi Istituti** di **11 regioni**. Si sono alternate prove pratiche e progettuali con lo scopo di **favorire il confronto** tra ragazzi e ragazze di aree molto diverse tra loro. Tra gli obiettivi della gara anche la promozione dei prodotti e delle bellezze del territorio che ha ospitato l’evento grazie a un ricco programma di attività collaterali che hanno coinvolto studenti e docenti accompagnatori, quali tour guidati in ville e monumenti storici e visite aziendali ad alcune eccellenze produttive,

“Tutti gli studenti hanno mostrato impegno e preparazione nelle varie prove, la loro passione è stata travolgente – dichiara **Antonella Frizzo**, docente referente gara articolazione accoglienza turistica. Inoltre questa competizione ha costituito un **importantissimo ponte tra l’ambiente scolastico e il mondo del lavoro**, grazie al confronto con professionisti ed esperti che hanno messo in gioco competenze diverse portando nuovi punti di vista”.

L’evento si è svolto con il patrocinio di Regione Veneto, Provincia di Vicenza, Comune di Vicenza, RENAI, Consorzio Istituti Alberghieri Veneto, Confcommercio Vicenza e grazie alla collaborazione di Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Consorzio Tutela Vini Gambellara, Consorzio Tutela Vini Colli Berici Vicenza, Consorzio Ciliegia di Marostica IGP, Biblioteca Internazionale La Vigna, Esac Formazione-Università del Gusto, Pro Loco Sandrigo, F.I.C., Unione Cuochi del Veneto, Associazione Cuochi Vicenza, Consorzio Turistico Vicenza è.

*Ufficio stampa*

Anna Sperotto | [anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com) | 349 8434778

Veronica Guerra | [veronica@studiocru.com](mailto:veronica@studiocru.com) | 380 2363563

*La manifestazione si è svolta anche grazie al contributo degli sponsor Ballarini, Zwilling, Staub, Gardaland, Bergamo Divise, Loison, F.I.S.A.R., Confraternita Baccalà, Confraternita della Sopressa, A.M.I.R.A., A.B.I. professional, Serenissima Ristorazione, Latterie Vicentine, Caffè Vero, Bertagni, Recoaro, Pregis, Cles, De Tomasi, Distillerie Poli, Giardiniera Drago, Pasticceria Marisa, Macelleria I Love Cician, WAF Brevetti, Pulitalia, Pati Service, Mascarello Emotional Planner, Centrale del Latte Vicenza, Spill-Stop, L’Ideazione, TR*

*Accessori Moda, Bar Stazione di Lerino, Decor Center, Segato, C.G.R., Panetteria Zenere, Pasticceria Aliani, Ristorante il Boccone Perfetto, Telea Medical, Pasticceria Gambarato, Associazione Slow Food e Associazione Slow Wine.*