



CAST
ALIMENTI

CAST News



GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE: CIBO E ARTE, CUCINA E TERRITORIO

**CIBO+ARTE
E TERRITORIO**

**DAL 20
AL 22
MAGGIO**

UNA COMPETIZIONE PER
FORMARE I PROFESSIONISTI
DEL FUTURO. UN EVENTO CHE
VALORIZZA I PRODOTTI DEL
TERRITORIO.

Il Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione, campionato internazionale che vedrà sfidarsi gli istituti di formazione professionale e alberghiera d'Europa, si terrà quest'anno **dal 20 al 22 maggio a Brescia**, nella prestigiosa cornice di **Palazzo Martinengo Colleoni**. Competizione ormai giunta alla sua IX edizione, ideata dal maestro **Iginio Massari** e organizzata dalla **Provincia di Brescia**, dall'**Associazione Industriale Bresciana** e dalla scuola dei mestieri del gusto **CAST Alimenti**, il Gran Trofeo sceglie come tema di quest'anno il **Cibo nell'Arte**, riservando grande attenzione anche alle parole chiave di Expo 2015: alimentazione, benessere alimentare, tradizioni alimentari e territorio. Non a caso, sarà tra gli eventi che danno avvio al Fuori Expo di Brescia.

IL CONCORSO

Gli studenti, dopo lunghi mesi di preparazione insieme ai docenti, si cimenteranno in prove tecnico-pratiche dedicate ai mestieri del gusto. Sette saranno i temi della competizione: cucina; servizio di sala; A tavola nelle regioni d'Europa (le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi); realizzazione di un cortometraggio; e tre prove specifiche dedicate al vino, ai formaggi e all'olio. "La nostra scuola crede molto in questa iniziativa" dice **Vittorio Santoro, direttore di CAST Alimenti** e tra i coordinatori del Gran Trofeo, "perché rispecchia la nostra missione: formare i professionisti del futuro attraverso l'incontro con i grandi maestri e lo scambio

castalimenti.it



info@castalimenti.it



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

C.C.I.A.A. di Brescia n. 509191/1996

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.



tra professionisti. Con le nostre attività didattiche e con manifestazioni come il Gran Trofeo intendiamo preparare i giovani a difendere il nome dell'Italia, i suoi prodotti e l'arte dei mestieri del gusto dentro e oltre i nostri confini.”

I PARTECIPANTI

Le squadre in concorso sono venti e arrivano da tutta Europa, con classi da Olanda, Cipro, Malta e due gruppi dalla Lettonia. Ci saranno i ragazzi della scuola di Castellammare, che studiano per lavorare sulle navi da crociera; gli studenti del Carlo Porta di Milano, delle scuole di Trapani, Lecce, Capri e molte altre città, dalla Toscana al Piemonte. I docenti che hanno preparato i ragazzi, e che hanno partecipato all'Educational Tour prima dell'evento, sono tutti professionisti del settore. Una delle squadre lettoni è stata allenata da un professore di Parigi, con cinque ristoranti nella capitale francese e altrettanti in Lettonia. Il Gran Trofeo è anche questo: un evento dove si intrecciano le storie di successo dei giurati e degli allenatori e i sogni dei ragazzi, che stanno studiando e lavorando con passione per diventare professionisti preparati e competenti.

UNA MENSA PER TUTTI

Quest'anno il Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione diventa anche un momento di solidarietà, richiamando ancora una volta il tema di EXPO. Ogni sera i ragazzi delle squadre partecipanti ceneranno alla mensa

WWW.CASTALIMENTI.IT



Menni, negli spazi dove la Caritas accoglie a pranzo i poveri della città. Parte del ricavato andrà a sostegno del progetto Anch'io per la Mensa.

I sette concorsi del Gran Trofeo della Ristorazione: • Concorso Internazionale di Cucina • Concorso Internazionale del Servizio di Sala • Concorso Internazionale Carta dei vini bresciani e Somellerie • Concorso Internazionale Carta dei Formaggi bresciani e del loro servizio • Concorso Internazionale "Olio extra vergine d'oliva del Garda e del Sebino - Il benessere a tavola come scelta consapevole" • Concorso internazionale "Verso Expo 2015 - I Corti del Gran Trofeo" • Concorso Internazionale "Verso Expo 2015 - A tavola nelle regioni d'Europa - Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi".

*CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

PER APPROFONDIMENTI STAMPA:
MARA PACE
UFFICIOSTAMPA@CASTALIMENTI.IT
CELL 366.2302660