

Scuola, due allievi dell'Alberghiero di Gattinara trionfano al "Bocuse d'or" - La Stampa

Data: 20/03/2025

Link: https://www.lastampa.it/vercelli/2025/03/20/news/food_cucina_chef-15061827/

Campioni. Ennesimo successo per gli **allievi e le allieve dell'istituto alberghiero «Mario Soldati» di Gattinara** che sono tornati a distinguersi in concorsi nazionali, mettendo in risalto il livello qualitativo di uno degli istituti superiori considerati tra i migliori della provincia.

Questa volta a mettere in risalto l'abilità ai fornelli sono stati **Luca Bachini e Alessandro Barbero**, della classe 3a di cucina della sede di Gattinara, che hanno partecipato con merito alla finale regionale del concorso «Bocuse d'or», per **il miglior allievo degli istituti alberghieri**, indetto dalla Federazione Italiana Cuochi, alla presenza di numerose autorità e dirigenti regionali, oltre che del presidente italiano della Federazione Cuochi.

I professionisti della ristorazione

La competizione si è svolta a Torino Lingotto, durante il salone Horeca, dedicato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza.

Coadiuvati e motivati dai docenti di cucina Dante Delzanno e Gabriele Zannetti, i due allievi hanno preparato una ricetta che aveva come ingrediente principale il baccalà islandese. **Per Bachini e Barbero si trattava del primo concorso culinario e il loro piatto ha ricevuto gli apprezzamenti dagli chef presenti**, che hanno elogiato il modo di lavorare in modo puntiglioso e professionale, rispettando i canoni della buona cucina, l'utilizzo corretto delle materie prime in modo sostenibile e rispettando il tempo assegnato per questo tipo di realizzazioni, che era di 45 minuti.

«Queste occasioni - commentano dall'istituto alberghiero gattinarese - mettono in primo piano le abilità dei nostri allievi e danno lustro al nostro istituto alberghiero». La sede gattinarese del «Giulio Pastore», infatti, è nota per alcuni suoi allievi che, oltre a essersi distinti durante il loro percorso formativo di cinque anni, continuano a far parlare di loro, come **lo chef gattinarese Alberto Quadrio**, che proprio in questa scuola ha mosso i suoi primi passi.

L'istituto alberghiero di Gattinara è una scuola all'avanguardia anche nella didattica per alunni con disabilità, per cui nei prossimi giorni sarà organizzato un concorso di sala e cucina e vedrà gli studenti e le studentesse con disabilità gareggiare a fianco di alunni senza disabilità, così come avviene ogni giorno sui banchi di scuola o in cucina, dove gli insegnanti sono riusciti a creare un **clima collaborativo e di confronto reciproco**.

[Acquista da 0.7€/sett](#)

-
- [Video](#)
-

Video del giorno

Paura a Messina dopo il crollo di un edificio, familiari in allarme: “Non riusciamo a contattarli”

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

[Offerte Amazon di questa settimana: i migliori sconti da non perdere](#)

[MATERIALE INNOVATIVO](#)

[Sudorazione piedi: ecco le scarpe che risolvono il problema](#)

Articolo originale:

https://www.lastampa.it/vercelli/2025/03/20/news/food_cucina_chef-15061827/

Generato da armandopassaro.it il 30/07/2026 20:10

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532