

Accademia del Gusto FVG

Home / Gusto / I Cuochi del Fvg a caccia del miglior allievo dell'alberghiero

I Cuochi del Fvg a caccia del miglior allievo dell'alberghiero

Al via la sfida tra 24 promettenti aspiranti Chef pronti a sfidarsi tra di loro

02 giugno 2021

GLI SCONTI ESTIVI ARRIVANO PRIMA*

CRONACA

Gorizia, la passerella di Straccis riaprirà in autunno

Approvato il bilancio, il Comune può avviare l'atteso cantiere per la messa in sicurezza del ponte

Presi gli spacciatori cibernetici, ordinavano droga sul deep web e la

Come consuetudine, anche per l'anno 2021 l'Unione regionale Cuochi Fvg ha dato vita al Trofeo 'Miglior allievo degli istituti alberghieri', una vera e propria competizione per le scuole del Fvg e dei territori confinanti con i quali sono stati stretti protocolli di intesa e collaborazione internazionale con le associazioni provinciali.

Nonostante l'emergenza sanitaria che nell'ultimo periodo ha costretto l'intero Paese a limitare qualsiasi tipo di attività, grazie ai generosi spazi dell'Accademia del Gusto Fvg realizzata nel rispetto delle norme di sicurezza anti covid, con sede all'interno del Città Fiera di Martignacco, è stato possibile organizzare l'evento che si terrà venerdì 4 giugno all'interno dei suoi spazi da poco inaugurati.

Molteplici sono stati i consensi e le adesioni ricevute da tutti gli Istituti Alberghieri della nostra regione, un chiaro segnale di speranza, voglia di normalità e di rimettersi in gioco. Il vincitore avrà l'opportunità di accedere a una nuova sfida, ovvero quella del concorso nazionale miglior allievo italiano, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi (location e data sono ancora da definire). Il primo classificato della provincia di Udine si aggiudicherà il Premio Beppino D'Olive. Novità di quest'anno è la scelta di accoppiare cucina e pasticceria al fine di garantire un confronto a 360°.

L'ingrediente protagonista di tutti i piatti di cucina sarà il Formaggio Montasio mentre per la pasticceria sarà la panna fresca.

"Siamo orgogliosi di portare in scena una vera e propria gara con tutti i crismi ed emozioni che contraddistinguono le competizioni del settore", commentano i Cuochi Fvg. "Questo evento è un'occasione importante per gli allievi più competitivi che vorranno realizzarsi a livello regionale, nazionale e perché no... internazionale, oltre a rappresentare una vetrina per gli Istituti che vorranno partecipare".