

Giorgia Torassa da Cuneo vince il concorso nazionale per giovani chef di Este



ESTE. E' Giorgia Torassa, giovane studentessa di Savigliano (Cuneo), la vincitrice del **"[Concorso dei Capolavori](#)" di Este**, rassegna nazionale che impegna gli studenti del settore turistico-alberghiero del Cnos Fap, l'ente che promuove la formazione professionale salesiana. Il concorso nazionale si è svolto quest'anno ad Este, presso **l'istituto Manfredini**, e ha visto confrontarsi ai fornelli ventuno studenti **da tutta Italia**, ragazzi e ragazze nati dal 1997 al 2001. Sono arrivati dai centri di Perugia, Torino, Savigliano, Castellammare di Stabia, Arese, San Benigno Canavese, Saluzzo, Marsciano, Palermo, Roma e ovviamente dal centro salesiano di Este. Il primo posto assoluto è andata alla giovane chef di Savigliano, seguita da Samuele Favaro di Arese (Milano) e da Davide D'Inise di Castelnuovo Don Bosco (Asti).

Il concorso si è articolato in **una serie di prove, dal pratico al teorico**: Noemi

Pampiglione di Saluzzo (Cuneo) ha ottenuto il primo posto nella gara dedicata alla preparazione di un piatto singolo. Dietro a lei Davide Decorato di Torino Valdocco e Simone Trippodo di Roma Borgo. Il miglior piazzamento nella preparazione teorica è andato invece a Zhu Luyao di Roma Borgo, seguita da Martin Stamenov di Este e Daniele Marino di San Benigno Canavese (Torino). La giuria era composta da **Andrea Cesaro**, segretario nazionale del settore turistico-alberghiero Cnos Fap nonché coordinatore del concorso, e dagli esperti di settore **Roberto Veronese, Silla Fregona e Andrea Grasso**.

Al termine della tre-giorni di competizione, gli studenti sono stati premiati venerdì mattina in municipio ad Este, in una cerimonia presentata da Claudia Vigato e alla presenza dell'assessore regionale **Cristiano Corazzari**, del sindaco **Roberta Gallana**, dal direttore nazionale Cnos Fap don Gianni Filippin, del segretario provinciale di Appe Filippo Segato, del direttore del Cfp Manfredini don Dino Marcon. Nel corso della loro permanenza ad Este, i giovani chef hanno potuto **visitare alcune aziende del territorio**, che hanno contribuito alla realizzazione del concorso offrendo prodotti e tipicità della Bassa padovana, dei Colli Euganei e del Veneto.