

# Svolgimento dei concorsi interni

Il 27 maggio si sono svolti i concorsi Cucina Italiana, Cucina Piemontese, Pasticceria Regionale, Ferruccio Albero e Mario Palumbo

## Il regolamento dei concorsi

### Premio Chiriotti Editori Premio Ordinet-Plastic Art Spa

**Art. 1** La Casa Editrice Chiriotti ed il Presidente Regionale dell'Accademia Italiana della Cucina, nella continuità della collaborazione con l'Ippsar di Pinerolo e per stimolare gli allievi più promettenti nell'arte della pasticceria e della cucina hanno inteso, per il corrente anno scolastico e probabilmente anche in futuro istituire e finanziare un premio di pasticceria e di cucina.

**Art. 2** L'entità del premio sarà di euro 250 per ciascuno dei due concorsi.

**Art. 3** Possono partecipare gli alunni delle classi terze di ristorazione cucina.

L'insegnante di esercitazioni pratiche di Cucina di ogni singola terza selezionerà gli alunni partecipanti al concorso.

**Art. 4** Il premio sarà attribuito da una apposita giuria designata di volta in volta dal Dirigente scolastico.

**Art. 5** Il nome degli alunni premiati sarà pubblicato all'albo dell'Istituto.

Disposizione transitoria finale

### Concorsi "Cucina Italiana" - Premio Ordinet Plastic Art Spa e "Cucina Piemontese" Premio "Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte"



Le prove hanno avuto inizio alle ore 9 presso i laboratori di Esercitazioni pratiche di Cucina.

Le due giurie hanno seguito la preparazione dei piatti realizzati dagli allievi sotto la supervisione degli insegnanti.

Al termine dei lavori le varie realizzazioni sono state valutate non solo per il loro gusto ma anche per la presentazione mostrata.

#### Commissione Cucina Italiana

Presid.: Giorgio Zo'  
Franz Vogel  
Franco Borletto  
Lamberto Guerrier

#### Commissione Cucina Piemontese

Presid.: Carlo Montrucchio  
Paolo De Matteis  
Giovanna Latino  
Pierfelice Audisio

### Concorso "Pasticceria Regionale" Premio "Chiriotti Editori"