

CONCORSO INNOVATIVO E DI ATTUALITÀ **LA SCUOLA ALBERGHIERA E IL SUO TERRITORIO 2025/2026**

Concorso bandito dall'Accademia delle 5T per favorire un rapporto di collaborazione tra gli istituti alberghieri e i produttori del territorio e un maggiore coinvolgimento del personale di sala nella valorizzazione del lavoro della cucina.

STRUTTURA DEL CONCORSO



Un agricoltore o un allevatore o un artigiano agroalimentare e/o gastronomico può candidare un suo prodotto tipico del territorio ma deve farlo presentare dagli studenti di una scuola alberghiera del medesimo territorio: uno o più studenti di cucina dovranno valorizzarlo attraverso abbinamenti nel piatto e/o in accompagnamento del piatto oppure cucinato; uno o più studenti di sala dovranno raccontare il prodotto e la preparazione affrontando gli aspetti storico-culturali, tecnici e gastronomici con particolare attenzione alla tradizione locale.



In alternativa un istituto alberghiero può candidarsi scegliendo un prodotto e un produttore del suo territorio a cui abbinarsi.

La preparazione deve essere presentata come un servizio in un esercizio pubblico con diverse alternative a discrezione degli studenti: portata di un pasto principale, colazione del mattino, abbinamento ad aperitivo, offerta sfiziosa per la cosiddetta movida.



La squadra candidata invierà domanda di partecipazione entro il 31 dicembre 2025, tramite apposito modulo, via mail a info@accademia5t.it.



La finale comprenderà la degustazione della preparazione che dovrà essere presentata come un servizio in pubblico esercizio con le alternative, e si svolgerà a inizio marzo in data e sede da destinarsi.



PARMIGIANO
REGGIANO

SIMPOSIO
TRIUNFO DEL GUSTO

Con il contributo di

VALGOBBIA
DOLCELLERIA DAL 1938
MADE IN ITALY

i Bibanest

INFO: Accademia delle 5T - Tel. 347 6931403

*Chi lavora con le sue mani è un lavoratore. Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano.
Chi lavora con le sue mani e la sua testa ed il suo cuore è un artista. (San Francesco d'Assisi)*