



Borsa di studio “Dieci Consigli per uno Chef”	
Presidente LIONS CLUB	• Ing. Carlo Bignoli
Responsabile HOSPES	• Consigliere Roberto Abbondio

Motivazioni

- La borsa di studio si inserisce a pieno titolo sul più ampio progetto, [Le Alte Mete](#), e si radica e si alimenta negli obiettivi esplicitati nello [Statuto](#) e nel [Codice d'Onore](#) di HOSPES, quali:
 - *aiutare la carriera scolastica ed extra scolastica degli allievi dell'Istituto Soci Junior;*
 - *istituire premi agli allievi di oggi e di ieri, Soci HOSPES, particolarmente distintisi negli studi e meritevoli di aiuto per proseguire nello studio o nella carriera professionale.*
- HOSPES pertanto raccoglie con entusiasmo la sollecitazione che gli perviene dallo spettabile [Lions Club Borgomanero Host](#), con il quale ha da tempo fattivi rapporti di collaborazioni, progettando la presente borsa di studio legata al [Service del Consiglio 2022 - 2023](#).

Partnership



La data ufficiale di fondazione del [Lions Club Borgomanero Host](#) risale al novembre 1959 con una prima sommaria riunione svoltasi al Bar Ristorante "La Bocciofila" di Borgomanero.

Il successivo 18 febbraio avvenne la fondazione ufficiale e il 15 giugno 1960 il Presidente [Luigi Cereda](#) ricevette dal Governatore la Charter di appartenenza al Lions Clubs International in una cerimonia svoltasi al [Regina Palace Hotel di Stresa](#)

Oltre all'annuale service per la raccolta degli occhiali, in questi ultimi anni, fedele al Codice dell'Etica Lionistica, il [Lions Club Borgomanero Host](#) ha realizzato molte iniziative a beneficio del territorio e per i soggetti più fragili.



La borsa di studio prevede

Per il miglior Talento in base ai criteri di assegnazione.

- Frequentazione di un corso di alta specializzazione della durata di 2 giorni presso La Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto CAST Alimenti di Brescia.
- Servizio di alloggio e pasti per tutta la durata del corso: pernottamento di una notte, lunch per il primo ed il secondo giorno, dinner del primo giorno, e due coffee break.
- Per un valore complessivo di € 1.000,00 messo a disposizione dallo spettacolare Lions Club Borgomanero Host.

Per tutti i Talenti che hanno presentato domanda di ammissione.

- Giornata di studio e degustazione alle Cantine Nervi di Gattinara.
- Per un valore complessivo di € 1.000,00 messo a disposizione dallo spettacolare Lions Club Borgomanero Host.

CAST Alimenti

- Nasce a Brescia nel 1997 è un centro di formazione all'avanguardia, dove negli anni l'offerta formativa è stata modificata e ampliata: dalla primissima necessità di formare/aggiornare per lo più i professionisti attraverso corsi tematici di breve durata, si è passati alla consapevolezza di voler formare, tramite veri e propri percorsi strutturati, gli studenti che vogliono intraprendere il mestiere, offrendo loro una solida base teorica e pratica.
- Si rivolge ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro e a chi desidera intraprendere una nuova professione, CAST propone percorsi corti medi e lunghi in grado di formare figure professionali complete dal punto di vista tecnico, creativo, organizzativo e di gestione aziendale.
- www.castalimenti.it

I corsi proposti per la borsa di studio

Corso	Periodo	Docente
Special roll cake	04 e 05 settembre 2023	Lorenzo Puca
Tecniche di cucina : la vaso cottura	18 e 19 settembre 2023	Cristian Mometti
I segreti della pizza alla pala	18 e 19 settembre 2023	Alessandro Raffi
La pasticceria mignon	25 e 26 settembre 2023	Lorenzo Puca
La cucina della selvaggina e degli animali da cortile	26 e 27 settembre 2023	Filippo Sinisgalli
Cucina internazionale moderna	16 e 17 ottobre 2023	Maurizio Lai
Finger food per la ristorazione	30 e 31 ottobre 2023	Gianluca Tomasi
Gelati speciali e di tendenza	20 e 21 novembre 2023	Francesco Palmieri
Una proposta à la carte... mondiale	28 e 29 novembre 2023	Gianluca Tomasi
• Il Talento , vincitore della borsa di studio potrà scegliere tra le suindicate proposte, salvo disponibilità, per questo sarà meglio indicare 3 corsi in ordine d'interesse.		



Condizioni di ammissione

- Possono partecipare alla borsa di studio i **Soci Junior** frequentanti il quinto anno dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, area di indirizzo enogastronomia e che abbiano sostenuto con esito positivo l'esame di Stato.
- E' necessario che i candidati non beneficino di altre borse di studio e/o altre provvidenze concesse da Enti o privati.
- Abbiano presentato domanda di partecipazione.
- La domanda dovrà pervenire alla segreteria di HOSPES, a mezzo mail: info@associazionehospes.it entro il **15 giugno 2023** corredata da: copia documento di identità, fotografia, curriculum vitae in italiano.

Criteri di assegnazione

- a. Valutazione condotta pari o superiore a 8.
- b. Valutazione di ammissione all'esame di Stato.
- c. Valutazione di "Laboratorio d'enogastronomia - cucina".
- d. Valutazione di scienze degli alimenti.
- e. Valutazione finale dell'esame di Stato.
- f. Valutazione qualitativa del percorso svolto in "Alternanza Scuola-Lavoro".

Commissione giudicatrice

- Sarà composta da:
 - rappresentante del partner;
 - docenti dell'Istituto interessati (Soci HOSPES);
 - componente del Consiglio di Amministrazione di HOSPES, responsabile del progetto.

I Talenti, Soci Junior aventi i requisiti

GASPERINI Marco	Classe 5 ^A B EG	Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
IBERTI Alessandro	Classe 5 ^A A EG	Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
PIATTI Andrea	Classe 5 ^A B EG	Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
VINCI Alexander	Classe 5 ^A B EG	Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



L'invito del Presidente Carlo Bignoli

La mia passione per la cucina mi ha fatto pensare a un service diretto a studenti di cucina futuri Chef. La mia idea è stata quella di dare la possibilità a dei giovani studenti di vivere un'esperienza di alta cucina che li potesse motivare per il loro futuro.

I proventi sono stati raccolti grazie a dieci ristoratori che hanno aderito all'idea e che hanno servito le cene dei nostri Consigli a un prezzo ridotto, rispetto alla cifra fissa da noi stabilita. Alcuni totalmente gratis.

Visti i risultati raggiunti, oltre al corso CAST riservato ad un solo Talento, verrà per tutti e quattro Soci Junior HOSPES organizzata giornata presso la Cantina NERVI e relativo ristorante Cucine NERVI in Gattinara.



Data ipotizzata martedì 18 luglio, ecco il programma:

- *ore 09.00, in cucina con lo Chef Stefano Battaini, vincitore quale miglior Chef italiano emergente 2023. Accoglierà i Talenti che potranno cucinare insieme alla brigata del ristorante nelle "partite": antipasti, primi piatti secondi piatti, dolci;*
- *ore 13.00, lunch con menù degustazione e abbinamento vini;*
- *nel pomeriggio, visita della cantina accompagnati dal Sommelier di sala.*



La più antica tenuta viticola dell'areale con alle spalle oltre un secolo di storia il celebre produttore Roberto Conterno ha realizzando una nuova, moderna e bellissima cantina e ristrutturando quella storica, oggi riservata all'archivio vinicolo. Allo stesso tempo è stato rinnovato lo stile delle etichette, pur rispettando il design tradizionale. Inoltre, i locali un tempo adibiti a negozio e uffici sono stati

trasformati in un lussuoso ristorante: Cucine Nervi. La cantina Nervi Conterno dispone di 27 ettari vitati, impiantati su terreni sciolti ricchi di porfidi vulcanici. Il clima è fresco e asciutto, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte che permettono l'accumulo di grandi quantità di precursori aromatici negli acini.

Cucine Nervi si basa sulle realtà delle piccole produzioni locali, sul rapporto diretto con i fornitori, sullo studio e nel sapiente lavoro di trasformazione delle materie prime. Un nuovo modo di vivere l'esperienza di un pranzo o una cena fuori, trasparente e spettacolare: la cucina si muove di fronte a voi, mettendovi a contatto con la creazione dei piatti con i prodotti sofisticati e del territorio. <https://cucinenervi.com>

CUCINE
NERVI