



**Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi**

[www.amira.it](http://www.amira.it) [info@amira.it](mailto:info@amira.it)

D.P.C.M. 2728664 - G. UFF. 12/04/991

Sede Legale e Segreteria: Via G. B. Sarmantini, 35 - 20125 Milano - Tel./fax 02 49458765 - Codice Fiscale 8017710154  
Ufficio di Presidenza: Lungolago Garibaldi 9 - 37019 Peschiera del Garda (VR) - Tel 045 6401110 - Fax 045 2377027



Sezione di Bergamo

[www.amira.bergamo.it](http://www.amira.bergamo.it)

Giovedì 19 aprile 2012, alle ore 15.00 presso l'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme, si è svolto, in memoria del socio Enrico Tiraboschi, il primo concorso al flambé riservato agli Istituti a Indirizzo Alberghiero.

Per questa prima edizione sono stati invitati gli Istituti della provincia di Bergamo ed hanno aderito: I.P.S.S.A.R. Alfredo Sonzogni di Nembro, A.B.F di via Gleno Bergamo, I.S.B. di Torre Boldone. Unico Istituto da fuori provincia il collegio Ballerini di Seregno, ospite particolare, poiché il docente e Maître Antonio Zambrano, fiduciario della sezione di Milano Laghi aveva partecipato alle finali nazionali con il compianto Enrico a Foggia nel 2010.

L'A.B.F di Clusone e il Gruppo Gestione Scuole di Bergamo non hanno potuto aderire per problemi interni.

La giuria era così composta: G.M.R. Francesco Tassi "presidente", Maître e vice fiduciario di sezione Maurizio Risi, Maître-Sommelier ed addetto stampa di sezione Stefano Cardaci, Maître-Sommelier e maestro vini di sezione Oscar Mazzoleni, Dott.ssa Elena Miano comunicatrice ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana.

Un ringraziamento a tutti coloro che hanno permesso lo svolgersi di questa manifestazione: in particolare alla Dott.ssa Silvana Nespoli dirigente scolastico dell'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme che ha ospitato la manifestazione, a tutto il personale interno, dalla collaboratrice alla presidenza Dott.ssa Giuseppina Arzuffi alla prof.ssa Nancy Calvetti che con i ragazzi della II^F ha preparato gli stuzzichini dell'aperitivo, dal collaboratore tecnico Giovanni Corna che ha diretto i ragazzi di sala durante l'evento ai ragazzi di sala che si sono prestati per il servizio. Un grazie anche a chi lavora dietro le quinte ma rende possibile, con la sua opera, la realizzazione degli eventi (assistenti tecnici di cucina e collaboratori scolastici) e a tutti coloro che sono intervenuti a sostenere con calore i concorrenti: il G.M.R. Leonardo Pasolini, M.O. Pietro Bergonzi, il Maître e ristoratore Roberto Aglio e il responsabile provinciale dell'A.I.B.E.S. Fiorenzo Colombo.

La gara si è svolta nella più tranquilla atmosfera: gli allievi, se pur emozionati, hanno dato segni di capacità e di competenza mantenendo alto il livello di professionalità. Il tema scelto per la manifestazione era "Il quinto quarto", sempre più presente nei menu di ristoranti di un certo livello.

I partecipanti e i loro piatti:

- **Sabrina Organista** dell'I.P.S.S.A.R. Alfredo Sonzogni di Nembro con *Fegato di vitello in salsa di soia e zenzero* - docente Prof. Pierangelo Balicco
- **Laura Mancuso e Sara Hakimi** dell'A.B.F. Via Gleno di Bergamo con *Animelle di vitello fiammeggiate con Stravecchio Branca capperi I.G.P. di Pantelleria e erba cipollina su crostone di pane croccante* - docente Prof. Roberto Bortolotti
- **Daide Rivola e Kevin Gherardi** dell'I.S.B. Torre Boldone con *Testina di vitello e medaglione di polenta al Moscato di Scanzo* - docenti Prof. Baldassare Bono e Fiorenzo Colombo
- **Federico Riva e Emanuele Chinnaghi** del Ballerini di Seregno (Mi) con *Fegato di vitello e fichi* - docente Prof. Antonio Zambrano.

L'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme ha partecipato fuori concorso con l'allievo Rudy Palazzi e il *Fegato di vitello su crostone flambato al Brandy e profumo di rosmarino*.

A fine gara la commissione, valutati gli elaborati, decreta che la prima classificata è l'allieva Sabrina Organista dell'I.P.S.S.A.R. Alfredo Sonzogni di Nembro, tutti gli altri partecipanti vengono classificati secondi ex aequo.

La targa di primo classificato viene consegnata dalla mamma di Enrico Tiraboschi e i diplomi di partecipazione dalla Dott.ssa Giuseppina Arzuffi, G.M.R. Francesco Tassi, dal Maître Maurizio Risi e dal Maître-Sommelier Oscar Mazzoleni.

I discorsi del Maître Stefano Cardaci sulle origini dell'uso della lampada e del Maître Antonio Zambrano che ricorda la figura dell'amico Enrico chiudono la giornata con grande commozione e applausi da parte di tutti, in particolare dagli allievi e colleghi dell'A.B.F. di via Gleno dove Tiraboschi ha insegnato per tanto tempo lasciando un bel ricordo.

L'impegno futuro è di estendere la manifestazione a livello regionale e, perché no, anche a livello nazionale.

San Pellegrino Terme, 19 aprile 2012

Il fiduciario

Claudio Terenzio Parimbelli

---

AMIRA Education Soc. Coop. A.R.L. Via Sammarlini, 35 - 20125 Milano - C.F./P.IVA/R.I. 06906550964 - A.S.C. A203683

Membro U.I.M.H.  
Unione Internazionale Maîtres d'Hotel

 Aderente a Solidus  
I professionisti dell'ospitalità italiana