



GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2025

TRIONFO DI EMMA CATTAPAN

ARTICOLO DELLA CLASSE 4I

Che bella emozione per **Emma Cattapan** (*nella foto*), studentessa di 4A, che si è aggiudicata il primo posto, percorso Cucina, durante la Gara Nazionale degli Istituti alberghieri disputata a Forlimpopoli dal 6 al 10 maggio 2025. Con il piatto “Rebirth of life”, una vera architettura di bontà, equilibrio gastronomico e precisione, Emma ha conquistato la giuria.

Sarà così l'Istituto Alberini a ospitare il prossimo anno la successiva edizione della competizione: sarà una bella vetrina per la scuola e per la regione veneta.

La nostra Emma ha vinto uno stage formativo presso Alma, la prestigiosa Scuola di Alta Cucina nel parmense; ed è stata premiata, a Roma, anche dal ministro Valditara insieme ad altre eccellenze di Istituti agrari e alberghieri.



PAROLA DI EMMA!



Quando è nata la tua passione per la cucina?

La mia passione è nata quando ero piccola, grazie a mia madre. Sin da bambina, mi faceva sedere sul bancone della cucina per osservare da vicino come preparava i piatti. È stata proprio lei a trasmettermi questa passione, insieme ai valori che ancora oggi porto con me.

Qual è stato il momento più difficile durante il concorso?

Il momento più difficile è stato durante la prova pratica. Mantenere la calma e l'organizzazione non è stato semplice, soprattutto a causa di alcune difficoltà che hanno causato ritardi e interruzioni nella preparazione del piatto.



Come ti sei preparata per affrontare il concorso?

La preparazione ha riguardato tre materie principali: DTA, scienze degli alimenti e cucina, sia teorica che pratica. Per alimentazione e cucina pratica abbiamo svolto diversi incontri preparatori durante e oltre l'orario scolastico. Per DTA e cucina teorica, invece, mi sono preparata in modo autonomo. Nella parte pratica, ho perfezionato il piatto da presentare e mi sono allenata a realizzarlo nei tempi previsti, rispettando le corrette tecniche e le norme di sicurezza alimentare. Per la prova scritta di alimentazione ho lavorato sul calcolo calorico e sulle valutazioni nutrizionali. Per DTA mi sono esercitata sul calcolo del food cost e del prezzo di vendita, utilizzando il libro di testo come riferimento. Infine, per la prova scritta di cucina, ho ideato un menu con tre portate che rispondesse ai criteri indicati nella traccia.

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2025

Qual è stato il tuo primo pensiero dopo aver superato il concorso?

Ho pensato ai miei genitori, ai miei professori, ai compagni e agli amici. Ma soprattutto ho pensato: “Ce l’ho fatta!”. All’inizio facevo fatica a crederci. Mi ci sono voluti due o tre giorni per realizzare davvero che fosse tutto vero.

C'è stato un piatto, tra quelli degli altri concorrenti, che ti ha colpita particolarmente?

Non uno in particolare, ma sono rimasta molto impressionata dalle storie e dalle idee che ciascun concorrente ha voluto trasmettere attraverso la propria creazione.

Cosa significa per te il fairplay in un concorso di cucina?

Significa rispetto per gli altri partecipanti, per le loro idee, competenze, valori ed esperienze. Non si dovrebbe mai giudicare le scelte altrui, perché la cucina è un mondo vasto, creativo e in continua evoluzione. È importante affrontare la competizione con umiltà, apertura mentale e curiosità, senza pregiudizi né eccessiva sicurezza in sé stessi. Solo così si può davvero imparare dagli altri e vivere un’esperienza di crescita.

Cosa consiglieresti a chi affronterà questa gara in futuro?

Il mio consiglio è di non concentrarsi sugli altri concorrenti nei momenti di difficoltà, ma di impegnarsi a dare il massimo di sé stessi. In questo modo si può affrontare l’esperienza senza rimpianti, vivendola a pieno.

Secondo te, conta di più il risultato finale o il percorso?

Conta molto di più il percorso, che è intenso e impegnativo, ma estremamente gratificante.

Senza il percorso, il risultato non sarebbe possibile.