



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**  
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA  
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123  
[BSIS031005@istruzione.it](mailto:BSIS031005@istruzione.it) [www.istitutomantegna.gov.it](http://www.istitutomantegna.gov.it)



## AVVISO N. 197

**Ai docenti, alunni, genitori, personale ATA**

### **Oggetto: gran trofeo della ristorazione**

Si comunica che l'istituto "Andrea Mantegna" si è classificato al **secondo posto assoluto** presso il prestigioso concorso enogastronomico "**Gran trofeo d'oro**", giunto all'undicesima edizione e quest'anno ospite dell'iniziativa "Il festival dei sapori", l'importante evento che si è svolto a Brescia in Piazza Vittoria dal 9 all'11 febbraio 2018 per celebrare i successi di "East Lombardy", **Regione Europea della Gastronomia 2017**, come stabilito da "Erg", l'acronimo di European Region of Gastronomy, un progetto internazionale che ha come obiettivo la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente, grazie all'azione di un istituto di coordinamento indipendente – Igcat, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism – e delle sue nove regioni fondatrici, che sono Marsiglia-Provenza (Francia), Lombardia (Italia), Riga-Gauja (Lettonia), North East Brabant (Paesi Bassi), Minho (Portogallo), Aarhus (Danimarca), Catalogna (Spagna), Malta e Sibiu Transilvania (Romania).

Un sentito ringraziamento e i nostri complimenti agli studenti che hanno partecipato alla competizione in rappresentanza del nostro Istituto:

**della classe 4 D PEN: Caterina Boldini e Alessia Torrusio** (del team anche **Gloria Filippini**) a cui va un complimento particolare per essersi aggiudicati anche il premio speciale per il "miglior piatto" con "Casoncelli di farina di farro con Agone del Sebino, pane con olio di Montisola e fonduta di Branzi di Foppolo".

**della classe 4 AP06: Bazzana Andrea e Lancini Irene** (del team anche **Pederzani Davide**) che hanno abbinato al piatto come vino un Barone Pizzini saten edizione 2014.

Un ringraziamento particolare a nome di tutta la scuola anche ai docenti che hanno accompagnato gli studenti nella preparazione del concorso, **la prof.ssa di sala Maria Mazzucchelli** e il prof. di cucina prof. **Biagio Giannetti** oltre che ai tecnici di cucina, sala e della lavanderia per il supporto tecnico.

Cordiali saluti.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Giovanni Rosa**

**Firmato digitalmente da ROSA GIOVANNI**