

# CHIANCIANO

## Mps Cooking Factor, gran finale I migliori sono gli studenti di Erice

*Chiuso il talent scout dei fornelli per gli istituti alberghieri*

**NONOSTANTE** la giovane età, sono già ottimi chef. La scuola Ignazio e Vincenzo Florio di Erice ha vinto Mps Cooking Factor, il talent di cucina ideato da Banca Monte dei Paschi di per gli istituti alberghieri. L'iniziativa, partita lo scorso ottobre, ha visto sfidarsi otto scuole selezionate su tutto il territorio nazionale. Si è conclusa a Chianciano, presso l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi in una serata organizzata con la collaborazione di Conad. La giuria, composta da Mirko Ronzoni, chef vincitore della seconda edizione italiana di Hell's kitchen Gaetano Trovato, chef 2 stelle Mi-



**SORRISI** Gli studenti di Erice hanno vinto l'Mps Cooking Factor nella gara finale a Chianciano

### BELLA VINCITA

All'istituto siciliano vanno diecimila euro per il successo finale

chelin e Aldo Fiordelli, giornalista culinario de l'Espresso, ha valutato i menù serviti dalle scuole secondo tre criteri: presentazione e creatività; profumi e persistenza del gusto; giudizio complessivo sull'intero menù. La scuola Ignazio e Vincenzo Florio si è aggiudicata l'ultima sfida e il contributo economico di 10 mila euro offerto da Banca Monte dei Paschi. «Con Mps Cooking Factor, un'iniziativa ideata per gli studenti degli Istituti Alberghieri, Banca Monte dei Paschi ha puntato sulle nuove generazioni mirando allo spirito di squadra e riuscendo a coinvolgere gli studenti in un'iniziativa perfettamente integrata all'ambito formativo e scolastico», afferma Gio-

vanni Maione, responsabile area territoriale Sicilia e Calabria di Banca Mps. L'entusiasmo dimostrato dai ragazzi delle otto scuole durante tutta la fase del talent e per la preparazione delle serate conclusive sono l'indice più importante del successo dell'iniziativa. Per me è motivo di orgoglio che l'istituto alberghiero Ignazio e Vincenzo Florio si sia aggiudicato la finale. Gli studenti hanno organizzato una serata da veri professionisti che ha permesso a tutta la scuola di mettersi in mostra attraverso l'entusiasmo e lo spirito di iniziativa delle nuove generazioni». Nella prima fase gli studenti delle otto scuole selezionate - Erice, Riccione, Gallarate, Lancenigo di Vil-

lorba, Latina, Montecatini Terme, Grosseto e Salerno - hanno organizzato in totale autonomia una cena per le istituzioni della propria città e per alcuni clienti del luogo di Banca Monte dei Paschi, concependo il menu, cucinando e organizzando la sala. Per ogni cena è stata registrata una puntata, tutte on-line sul sito [www.cookingfactor.mps.it](http://www.cookingfactor.mps.it): puntate che hanno permesso a chiunque di votare la scuola preferita facendola accedere alla fase conclusiva. «L'entusiasmo della gara ci ha talmente coinvolto che Conad ha deciso di affiancare Mps anche nella fase finale del primo talent dedicato agli Istituti Alberghieri di tutta Italia», affermano Umbrio e Tatiana Santoni, soci di Conad del Tirreno.