

RISULTATO DI ECCELLENZA ALL'ENAIP VENETO - SFP DI PADOVA

Report della Asocuochi Patavium - Padova

di Stefano Pepe

per la rubrica della rivista IL CUOCO

Le collaborazioni tra studenti di scuole di ristorazione e aziende del settore rappresentano un'importante opportunità di crescita e innovazione sia per i giovani professionisti che per le imprese. Questi rapporti facilitano un dialogo diretto tra il mondo accademico e il mercato del lavoro, consentendo agli studenti di applicare le competenze acquisite in contesti reali, e alle aziende di scoprire nuove idee, tendenze e talenti emergenti. In un settore in continua evoluzione come quello della ristorazione, tali collaborazioni favoriscono l'introduzione di pratiche innovative, migliorano la qualità della formazione e contribuiscono alla creazione di un "sistema" più dinamico e competitivo. Attraverso progetti condivisi, stage, iniziative di co-creazione, concorsi ed altro, si promuove un rapporto sinergico che arricchisce l'esperienza formativa e sostiene lo sviluppo e in supporto alle imprese del settore.



Una di queste iniziative il concorso gastronomico **COMBIGURU - Unox**, giunto alla sua 8ª edizione, che si è svolta il giorno di **MERCOLEDÌ 7 MAGGIO** scorso con grande entusiasmo e partecipazione tra gli Istituti Alberghieri italiani finalisti. Essa conferma il ruolo e lo spesso tecnico di questa competizione, come uno degli appuntamenti più importanti nel panorama formativo e professionale del settore culinario, promosso da azienda privata.

L'azienda **Unox s.p.a.**, è nota nel settore delle attrezzature per la ristorazione per le sue soluzioni innovative, uno dei leader mondiali, ha spinto sui giovani, credendo nei giovani attivando una grande e preziosa occasione per mettere in mostra le competenze e la creatività degli studenti.

La competizione ha visto coinvolti numerosi istituti provenienti da diverse regioni italiane, che si sono sfidati in prove pratiche volte a valorizzare tecniche di cucina moderna e tradizionale, con particolare attenzione all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia fornite da UNOX. Durante la giornata, i partecipanti hanno potuto dimostrare le proprie capacità nella preparazione di piatti innovativi, rispettando criteri di qualità, presentazione e sostenibilità.

L'azienda UNOX s.p.a. ha sostenuto l'evento con il suo know-how tecnologico, offrendo ai giovani chef in erba l'opportunità di familiarizzare con strumenti di ultima generazione, e

promuovendo così la formazione di professionisti sempre più preparati e aggiornati sulle tendenze del settore.

La manifestazione si è conclusa con la premiazione dei 3 migliori preparazioni in concorso, sottolineando l'importanza della formazione e dell'innovazione nella crescita professionale dei futuri chef. Il comitato di giuria esterno (Alti Formatori della Alma) ha così decretato



• **Al primo posto**, ha visto la **scuola ENAIP di Padova** con l'allievo **Jin Rui Ye**

• **Secondo classificato** **Diego Di Berardino** della scuola **IPSSAR IPSSOA De Cecco di Pescara**

• **Terzo podio** per la scuola **IPIA G: FERRARIS** di Iglesias SU (Sardegna) con il suo allievo **Nicola Marongiu**

L'edizione 2025 del concorso **Combiguru Challenge** ha quindi confermato il suo ruolo di piattaforma di eccellenza per la valorizzazione del talento giovanile e la promozione di un settore gastronomico sempre più innovativo e sostenibile. Grande soddisfazione è espressa dalla Dirigente dell'**ENAIP Veneto - SFP di Padova, Dott.ssa Roberta Callegaro**, e dal docente **Davide Saretto** per la brillante affermazione di Jin Rui, salito sul gradino più alto del podio.

Il Professor Saretto ha sottolineato come questo eccellente risultato sia il frutto di una proficua sinergia tra l'istituto e il "**Settore Giovani**" di Patavium, di cui egli stesso è responsabile. Un contributo fondamentale è giunto anche dall'**Assocuochi Patavium**, che con lungimiranza investe e crede nella crescita di un promettente vivaio giovanile. Un ringraziamento particolare va allo Chef tutor-stage **Andrea Alan Bozzato** per la sua costante dedizione e preparazione durante il periodo di alternanza scuola lavoro.