



Comunicato Stampa 02 :: 16/01/2020

# L'istituto alberghiero Giovanni Falcone di Gallarate vince il primo Contest My Selection Chef

*Successo per la prima tappa del progetto Qualivita in collaborazione con OriGIn Italia e McDonald's*

Il primo Contest **My Selection Chef**, organizzato da **Qualivita** in collaborazione con **OriGIn Italia** e **McDonald's Italia**, ha visto due squadre di **giovani chef** degli istituti **alberghieri Carlo Porta** di Milano e **Giovanni Falcone** di Gallarate confrontarsi con il mondo della **qualità agroalimentare italiana**, in occasione della presentazione della nuova Linea "My Selection" di **McDonald's** firmata da Joe Bastianich.

Il Contest, nato con l'obiettivo di valorizzare le produzioni **made in Italy** a Indicazione Geografica all'interno della ristorazione veloce, ha visto le due squadre sfidarsi in un doppio impegno: un quiz sulla conoscenza dei prodotti agroalimentari certificati e, soprattutto, la creazione del miglior panino con ingredienti DOP IGP. La gara ha coinvolto 60 studenti.

L'istituto **Giovanni Falcone di Gallarate** ha vinto il Contest My Selection Chef, realizzando il panino "**Inside Cheeseburger**" e utilizzando come ingredienti: Gorgonzola DOP, Asiago DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Pistacchio Verde di Bronte DOP, Provolone Valpadana DOP, olio Riviera Ligure DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Pecorino Toscano DOP, ottenuti dopo aver superato domande a quiz sulla conoscenza dei disciplinari di produzione delle materie prime DOP IGP.

## **IPSEOA Carlo Porta di Milano**

La squadra dell'Istituto IPSEO Carlo Porta, che ha presentato il Panino "Artusi 1891" a base di: Grana Padano DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Basilico Genovese DOP, Arancia Rossa di Sicilia IGP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Speck Alto Adige IGP, Fontina DOP era formata dagli studenti: Lorenzo Ruggeri, Pietro Gallo Stampino, Marco Cantatore e Adele Viggiano

## **Istituto Giovanni Falcone di Gallarate**

La squadra dell'Istituto Giovanni Falcone, che ha presentato il Panino "Inside Cheeseburger" a base di: Gorgonzola DOP, Asiago DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Pistacchio Verde di Bronte DOP, Provolone Valpadana DOP, olio Riviera Ligure DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Pecorino Toscano DOP era formata dagli studenti: Luca Mantelli, Hilary d'Amico, Camilla Valiconi, Riccardo Manco.

Durante lo svolgimento del Contest, **Alice Venturi**, **Guglielmo Scilla**, **Annie Mazzola** e **Andrea Pinna**, quattro influencer fra i più amati e seguiti dai giovani, hanno commentato la sfida in diretta sui social, con foto e video.

Fondazione Qualivita  
Via Fontebrande 69 - 53100 Siena  
+39 0577 1503049  
info@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu





**Consorti di tutela coinvolti:** Aceto Balsamico di Modena IGP, Arancia Rossa di Sicilia IGP, Asiago DOP, Basilico Genovese DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Miele della Lunigiana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Toscano DOP, Pistacchio Verde di Bronte DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Provolone Valpadana DOP, olio Riviera Ligure DOP, Speck Alto Adige IGP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

**Ufficio Stampa**

Fondazione Qualivita - Area Comunicazione

Elena Conti M +39 3387437102 - Mail [comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it)

**Fondazione Qualivita**  
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena  
+39 0577 1503049  
info@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu

