

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Cocktail, risotti e gelati: l'EcofestivIAL 2025 a Legnano è un tripudio di gusto, creatività e sostenibilità

Valeria Arini · Saturday, May 17th, 2025

L'EcoFestivIAL 2025 è stato un tripudio di gusto all'insegna dell'ecostenibilità. Gli aspiranti chef, barman e pasticceri della scuola di via Cuttica si sono messi alla prova sperimentando risotti, cocktail e gelati mostrando la loro capacità e creatività a una giuria di esperti, consiglieri comunali e giornalisti. Quest'anno in giuria c'era anche Legnanonews in rappresentanza della stampa locale. (in fondo all'articolo i premiati)

L'evento dedicato al tema dell'ecosostenibilità nelle professioni, è stato organizzato in collaborazione con IAL Lombardia, Aemme Linea Ambiente e Fondazione Comunitaria Ticino Olona.



EcoFestivIAL vuole essere «un momento di riflessione sulle nuove competenze richieste dal mercato del lavoro in chiave green. In un contesto in continua trasformazione, la sostenibilità

ambientale entra sempre più nelle professioni, diventando leva di innovazione e competitività. L'appuntamento offrirà spunti e testimonianze per orientare studenti, formatori e imprese verso modelli più responsabili e consapevoli».



Sala Bar:

1. Roy
2. Cirillo
3. Zhu M. – Zhu L. – Gao

Cucina:

1. Taboubi (Badr)
2. Ferrario, Maklaj, Vespa
3. Dal Ponte, Zyberi, Prinetti

Pasticceria:

1. Pini, Agrati, Zhu, Francesco
2. Comite, Salinas, Pettinato, D'Anna
3. Pisoni, Thani, Larico, Restori

This entry was posted on Saturday, May 17th, 2025 at 3:56 pm and is filed under [Legnano, Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.