

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

EcofestivIAL 2026: allo IAL di Legnano la sostenibilità diventa una sfida tra creatività, cucina e inclusione

Valeria Arini · Saturday, May 23rd, 2026

Una mattinata di sfide, creatività e sostenibilità ambientale vissuta con entusiasmo dagli studenti dello **IAL Lombardia di Legnano**. Sabato 23 maggio la sede di via Renato Cuttica ha ospitato l'**edizione 2026 dell'EcofestivIAL**, uno degli appuntamenti più sentiti dalla comunità scolastica, pensato per valorizzare il lavoro degli allievi attraverso laboratori pratici e challenge dedicate al rispetto dell'ambiente e al riciclo.

L'iniziativa ha coinvolto tutti gli studenti del primo anno dei percorsi di pasticceria, sala bar e percorso personalizzato, dedicato ai ragazzi con disabilità. Una partecipazione trasversale che ha reso la manifestazione ancora più significativa.



«La challenge è per tutti – spiega Valentina Pignataro, coordinatrice per la Comunicazione di IAL

– ed è bello proprio per questo. **Il tema della sostenibilità è qualcosa in cui crediamo molto e per i ragazzi è sempre un’occasione importante per mettersi in gioco** davanti alle famiglie e a una vera giuria».

Per gli studenti, infatti, EcofestivIAL rappresenta **molto più di una semplice gara**: è il momento conclusivo del primo anno formativo, una sorta di “debutto” davanti a un pubblico chiamato a valutare il loro lavoro. «Per loro è sempre un grande momento – racconta Pignataro – perché ci sono le famiglie, c’è una giuria e possono mostrare le prime competenze acquisite durante l’anno».



Tra i protagonisti della mattinata anche i ragazzi di cucina, impegnati nella preparazione di **risotti creativi**. Una scelta non casuale. «Il riso permette di creare il prodotto dall’inizio utilizzando ingredienti diversi – spiega – ma soprattutto consente un assaggio più prolungato mantenendo la qualità del piatto. Inoltre è una preparazione complessa: riuscire già al primo anno a unire tecnica, creatività e qualità è una sfida importante».

Novità dell’edizione 2026 è stata anche la **parte dedicata agli abbinamenti tra drink e food**, sviluppata dagli studenti del percorso sala bar. Se lo scorso anno la sfida riguardava solo la preparazione dei cocktail, quest’anno gli allievi hanno lavorato anche sulle tapas e sugli accostamenti gastronomici. «In sala bar non si propone soltanto un drink – spiega sempre Pignataro – ma si ragiona sull’esperienza completa, quindi anche sull’abbinamento con il cibo».



Le creazioni degli studenti sono state **giudicate da una giuria composta da docenti e persone esterne legate al territorio**. Tra gli ospiti e partner intervenuti anche Luciano Piscaglia per l'Assemblea Sinodale Decanale, Francesca Mineo della Fondazione Palio, Salvatore Forte della Fondazione Ticino Olona, Gianfranco Bononi della Fondazione Famiglia Legnanese ed Ernestina Ricotta del Rotary Club Parchi Altomilanese.

Presenti all'iniziativa la coordinatrice della sede IAL Lombardia di Legnano Cinzia Dalla Riva, il tutor Alessandro Giudici e la coordinatrice dell'area fragilità Chiara Bottalo.

This entry was posted on Saturday, May 23rd, 2026 at 7:59 pm and is filed under [Legnano](#). 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.