



MATTIA LA ROVERE È IL VINCITORE DEL CONCORSO

“DIVENTA UNA STELLA CON GRANA PADANO”

Una sfida a tutto sapore che ha decretato chi potrà essere la stella nascente della cucina italiana

Desenzano del Garda, 20 giugno 2012 – Dopo il successo delle scorse edizioni, si è conclusa la settima edizione del concorso: “**Diventa una stella con Grana Padano**”. **Lunedì 18 giugno**, presso il **Roof Garden Restaurant di Bergamo**, Mattia La Rovere dell’Ipssar Artusi di Forlimpopoli (FC) è stato decretato vincitore con i suoi “Fagottini Cacio e Pepe con Sbrisolona e aria di Grana Padano”. Il concorso dedicato agli studenti dell’ultimo anno degli istituti alberghieri e dei centri di formazione professionale che hanno aderito al progetto formativo: “A scuola di cucina con Grana Padano”, prevedeva l’**ideazione e la realizzazione** di una ricetta legata alla **storia della gastronomia del nostro paese**, rivisitata in **chiave moderna**, utilizzando tra gli ingredienti il Grana Padano.

I tre finalisti, selezionati fra oltre cento partecipanti, sono stati giudicati da una giuria tecnica composta, fra gli altri, da **Mirella Parmeggiani, Responsabile Relazioni Esterne ed Eventi – Italia** del **Consorzio Tutela Grana Padano** e dallo **chef stellato Fabrizio Ferrari del Roof Garden** di Bergamo, oltre ad alcuni fra i più importanti giornalisti enogastronomici italiani. A premiare gli studenti e gli istituti, il Direttore Amministrativo del Consorzio, **Giuseppe Saetta**.

«Ogni anno promuoviamo questa iniziativa con crescente entusiasmo perché siamo consapevoli di quanto sia importante dare sostegno alla formazione dei giovani, in particolar modo in un settore, come quello della ristorazione, che ancora oggi offre importanti prospettive di crescita e sbocchi professionali quasi certi» ha dichiarato Giuseppe Saetta. «I tre finalisti si sono sfidati con impegno, serietà e creatività. Tutti erano meritevoli di vincere, ma Mattia si è distinto dagli altri con un piatto originale, che strizzava l’occhio ai grandi della cucina» - conclude Saetta.

Il secondo classificato, **Silvio Raffaele Toia** dell’IPRA di Chatillon (AO), ha presentato “La Seupetta di Cogne rivisitata con riso Carnaroli, disco croccante di Grana Padano e pasta Tac”, infine, la terza classificata, **Valentina Ricci** dell’I.I.S. Giovanni Giolitti di Torino, si è presentata con il “Vitello tonnato (r)evolution”.

Le scuole degli studenti finalisti sono state premiate con un **contributo economico** per spese scolastiche pari a 2.000€ per il primo classificato, 1.500€ per il secondo e 1.000€ per il terzo. Gli studenti, invece, hanno ricevuto un **set completo di coltelli professionali**. Il vincitore, inoltre, ha ricevuto **a sorpresa, uno stage** nelle cucine dello **chef Fabrizio Ferrari del Roof Garden** di Bergamo.



Il progetto didattico

Il progetto didattico **Grana Padano** consiste in lezioni tenute da esperti formatori per approfondire l'identità del formaggio **Grana Padano** nella cucina italiana e internazionale, scoprire le sue proprietà nutritive e il ruolo essenziale che **Grana Padano** svolge nella cucina per un'alimentazione sana ed equilibrata. Ogni lezione è accompagnata da un manuale di studio realizzato appositamente dal Consorzio.

Nell'anno scolastico 2011/2012 hanno aderito **5400** studenti di **103** Istituti Alberghieri.

Il grande interesse di presidi ed insegnanti per il progetto ne ha decretato il successo, testimoniato dai numeri, e la conferma della validità dell'impegno del Consorzio Tutela Grana Padano, che da anni investe nella formazione, in particolare dei più giovani e di quanti si affacciano su questa attività così importante, e nell'informazione ai consumatori, guidati nella scelta di prodotti sicuri e garantiti.