



Consorzio Tutela Grana Padano

Al progetto "A scuola di cucina con Grana Padano" hanno aderito oltre 4.800 studenti

I TOP-CHEF ITALIANI INCORONANO I CUOCHI DEL FUTURO: VINCE LA SCUOLA DI GATTINARA

L'Istituto professionale alberghiero 'Mario Soldati' di Gattinara (Vercelli), con Andrea Monesi, Elisabetta Guagenti e Paolo Manca, si è aggiudicato la grande sfida 'Diventa una stella con Grana Padano'. Una sorta di campionato nazionale dei futuri chef italiani, in conclusione di un ampio progetto didattico che quest'anno ha coinvolto 90 Istituti e Centri di Formazione di tutta Italia con la partecipazione di oltre 4.800 studenti e 300 docenti. Un appuntamento giunto alla sesta edizione che, dal 2005 a oggi, si è rivolto ad oltre 30.000 studenti del nostro Paese.

Dopo una prima fase didattica dove si sono affrontate tematiche inerenti aspetti storici, nutrizionali e ai legami con il territorio, i giovani cuochi si sono cimentati nell'accurata elaborazione di un menù dove il Grana Padano, il prodotto dop più consumato del mondo, con 4.350.000 forme, per un valore al consumo di quasi 2,4 miliardi di euro, delle quali 1 milione e 300 mila esportate in tutti i continenti, risultasse tra gli ingredienti principali di almeno un antipasto, un primo ed un secondo. I menù in gara sono stati selezionati da un comitato tecnico costituito da chef di altissimo livello, appartenenti all'associazione CHIC (CHarming Italian Chef). La finale del concorso si è tenuta al 'Devero Hotel' di Cavenago Brianza, nella prestigiosa cornice dell'omonimo ristorante guidato da Enrico Bartolini, uno dei più talentuosi 'enfant prodige' della gastronomia italiana, con al suo attivo il riconoscimento di 1 Stella Michelin.

A stilare la classifica finale una giuria popolare composta da rappresentanti del Consorzio Grana Padano e giornalisti e una giuria tecnica altamente qualificata formata da Flavio Costa, presidente associazione CHIC (Ristorante 'Arco Antico' di Savona - 1 stella Michelin), Corrado Fasolato (Ristorante 'Met' di Venezia - 2 stelle Michelin), Andrea Ribaldone (Ristorante 'La Fermata' di Alessandria - 1 stella Michelin); Mauro Elli (Ristorante 'Il Cantuccio' di Albavilla - 1 stella Michelin), Elio Ghisalberti (Guida ai ristoranti de L'Espresso), Roberto Arditti (Direttore Comunicazione Expo 2015) e Nicola Cesare Baldrighi, (Presidente Consorzio Tutela Grana Padano). Nella classifica finale, alle spalle dell'Ipssar 'Soldati' di Gattinara, l'Ipssar 'Maggia' di Stresa (Verbania) e l'IIS Giolitti di Torino. Il Consorzio Tutela Grana Padano ha premiato gli Istituti con assegni rispettivamente di euro 2000 al primo, 1500 al secondo e 1000 al terzo come contributo economico alle spese scolastiche. Inoltre, novità di questa edizione, ai nove allievi finalisti verrà offerto uno stage da 1 a 3 mesi presso uno dei ristoranti dell'associazione CHIC.