



Giuria d'eccezione per il concorso 'Diventa una Stella con Grana Padano'

GRANA PADANO PREMIA I GIOVANI TALENTI DELLA BUONA CUCINA

Desenzano d/G, 17 giugno – “Un evento che ogni anno riscuote consenso crescente e che conferma come, anche per i giovani alle prime armi in cucina, la creatività passi prima dalla qualità della materia prima”.

Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, commenta così la VIII^a edizione del Concorso ‘Diventa una Stella con Grana Padano’, fase conclusiva del progetto didattico ‘A scuola di Cucina con Grana Padano’ che, come ogni anno, ha coinvolto oltre 90 Istituti alberghieri e Centri di Formazione Professionale, 5 mila studenti e 400 professori su tutto il territorio nazionale. Le premiazioni si sono tenute nei giorni scorsi presso ‘Inkitchen Loft’ Milano alla presenza di una giuria d’eccezione costituita da tre **Chef stellati: Fabrizio Ferrari, Danilo Angè, Stefano Cervenì**; da **Mario Busso** – giornalista Curatore Guida Vini Buoni d’Italia, e da **Giuseppe Saetta** - Direttore Amministrativo Consorzio Grana Padano.

Ogni anno gli studenti che frequentano l’ultimo anno dell’indirizzo di “Tecnico dei servizi di ristorazione” delle scuole aderenti al progetto, possono avvalersi dell’intervento in aula, completamente gratuito, di un esperto formatore che affronta ed approfondisce le varie tematiche legate al Grana Padano DOP e al suo utilizzo in cucina per poi affrontare una degustazione verticale guidata di tre differenti segmenti del prodotto.

Quest’anno il concorso ‘Diventa una stella con Grana Padano’ legato al progetto, richiedeva la realizzazione di un piatto di ‘Pasta fresca ripiena’. I tre ragazzi ideatori delle migliori ricette, sono stati invitati a cucinare in diretta i loro piatti di fronte alla giuria e si sono aggiudicati una targa in argento ed un set di coltelli professionali. **Agli Istituti, invece, sono stati assegnati contributi economici per le spese scolastiche così suddivisi: 2000 euro al 1° classificato, 1500 euro al 2° classificato, 1000 euro al 3° classificato.**

Ecco la classifica e le ricette premiate:

1° - Christian Dimaculangan dell’Istituto Giolitti di Torino

con ‘Tortelli allo zafferano con Grana Padano, porri stufati, trota affumicata, maggiorana e scorza di limone’

2° - Diego Sgarbossa dell’Istituto De Filippi di Varese

con ‘Cannelloni ripieni di merluzzo profumato al limone, crema d’asparagi, spuma di Grana Padano e cialda croccante’

3° Davide Guidara dell’Istituto Salvatore di Castelvenere (BN)

con “ Il cammino del Grana Padano: Trilogia di cappelletti”

“Credere nei giovani talenti per Grana Padano è una scelta ben precisa – **conclude il Presidente Baldrighi** - orientata a creare la cultura della qualità e a stimolare la passione negli chef di domani, che avranno il delicato compito di fare da ambasciatori per il nostro made in Italy, con serietà e competenza, ovunque nel mondo. Grana Padano è, e sarà, al loro fianco”.