

All'alberghiero Matteotti i fornelli sono «ecumenici»

L'Istituto ha ospitato la cena dell'Accademia Italiana della Cucina. Un menù unico in tutta Italia ma capace di conservare le tradizioni

PISA

La pasta fresca, quella ripiena e gli gnocchi. È il tema proposto dall'Accademia Italiana della Cucina che per un giorno ha unito tutti gli chef d'Italia. La delegazione pisana non poteva mancare e per la tradizionale cena ecumenica ha organizzato una serata di grande gastronomia all'Istituto alberghiero «Matteotti», che ha collaborato con alcune classi del secondo, terzo e quarto anno divise tra fornelli, sala e accoglienza degli invitati. Il menù era da palati fini; dagli antipasti (gnocchi fritti di pasta di pane e tortino di polenta al tartufo) all'arista con salsa alle nocciole, passando per i cannelloni di pasta fresca con radicchio, crema di pomodoro e scaglie di parmigiano, per concludere con il delicato saccottino con cioccolato e pere. Tuttavia la cena non serviva solamente a saziare i presenti. «Ogni delegazione doveva declinare l'argomento nazionale con ricette che mantenessero un legame con la tradizione del territorio», spiega Enrico Bonari, delegato pisano dell'Accademia. «È un modo per preservare la straordinaria varietà culinaria del nostro paese e trasmetterla ai più giovani».

Da 12 anni a Pisa il ritrovo annuale è anche l'occasione per premiare il vincitore e consegnare gli attestati agli studenti dell'ultimo anno che hanno partecipato al concorso bandito dall'Accademia. Una competizione che premia il ragazzo distintosi sia tra i banchi che ai fornelli. La metà del punteggio, infatti, è data dalla media voto del terzo e del quarto anno, mentre l'altra metà dipende da quanto la giuria (composta dal presidente della delegazione, due professori e due accademici) gradisce le pietanze presentate. Quest'anno la più me-

ritevole è stata **Giada Barsanti** della 5^aA, capace di primeggiare sia nella carriera da studente sia coi suoi ravioli di castagne con porro stufato e lardo di Colonnata, che le sono valse il primo premio: un set di coltelli. Premiati anche **Giulia Di Salvo**, arrivata seconda, e **Isaac Venturi**, sul gradino più basso del podio. Attestati per tutti gli altri. «Eventi del genere», dice il preside dell'Istituto Salvatore Caruso, «fanno piacere perché permettono di valorizzare i ragazzi che si mettono in mostra e competono in maniera sana». «Sono indecisa se proseguire i miei studi all'Università o iniziare subito a lavorare», racconta la promettevole Giada. «Preferirei andare all'estero e lavorare in un ristorante italiano per esportare la nostra cucina nel mondo».

Francesco Cofano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

➔ «Il mio sogno è lavorare in un ristorante italiano all'estero per esportare la nostra cucina nel mondo», ha detto la vincitrice **Giada Barsanti**

➔ Il delegato pisano dell'Accademia, **Enrico Bonari**, e il preside **Salvatore Caruso** con i ragazzi premiati per il tradizionale concorso



IL CONCORSO

A Giada Barsanti il set di coltelli

Sono stati dodici i ragazzi che hanno partecipato al tradizionale concorso bandito dall'Accademia Italiana della Cucina in occasione dell'annuale cena ecumenica. Ad aggiudicarsi il set di coltelli valevole come primo premio Giada Barsanti, che ha presentato ravioli di castagne con porro stufato e lardo di Colonnata. Al secondo posto Giulia Di Salvo, con i suoi gnocchi «sbagliati», ossia gnocchi di melanzana violetta toscana, pomodorini, bufala campana e pistacchio di Bronte. Medaglia di bronzo per Isaac Venturi, che ha proposto taglierini con crema di fagiolo rosso di Lucca.

Attestati per gli altri nove, meritevoli se non altro di aver partecipato: Gemma Meucci, Janira D'Arrigo, Alessia Marchetti, Alessio Petruzzello, Filippo Tavernelli, Emy Vanni, Davide Tammaro, Gabriele Scolaro e Eleonora Finocchietti.



⬅ Dopo l'aperitivo, il menù della serata era articolato in due antipasti (gnocchi fritti e tortino al tartufo), un primo (cannelloni con ricotta e radicchio) un secondo (arista con salsa alle nocciole) e dolce (saccottino cioccolato e pere)

⬆ Alcune classi dell'Istituto alberghiero, coordinate dalle docenti **Gioia Cesarotti** ed **Elisa Paoletti**, hanno partecipato alla serata dividendosi tra cucina, servizio in sala e accoglienza dei membri dell'accademia.