

L'INIZIATIVA

Cucina contro gli sprechi all'alberghiero Pacinotti

Un concorso interno sul tema del "riuso" adattato a piatti da gran gourmet
Sul podio i ravioli di patate e arrosto di maiale in salsa di Federica e Irene

di Cristiano Borghini

► BAGNONE

Il concorso interno svoltosi nell'Istituto Alberghiero Pacinotti è stato un vero e proprio successo, incontrando le impressioni favorevoli sia della Delegazione Lunigiana dell'Accademia Italiana della Cucina. Dieci le coppie che hanno sottoposto le proprie preparazioni, legandole al tema del riuso, ovvero di quella preparazione che pertiene alla tradizione casalinga, rielaborandole ed adattandole alla cucina di un ristorante. Un tema che accende anche il compito di sensibilizzare gli aspiranti chef sullo spreco alimentare. Di fronte ad una Commissione Giudicatrice formata da due tecnici esterni di cucina, tre rappresentanti dell'I.I.S. "A. Pacinotti" e quattro rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione della Lunigiana sono sfilate le creazioni degli allievi. La giuria ha potuto seguire anche la fase realizzativa osservando i ragazzi in cucina. «Questi concorsi sono molto importanti - ha spiegato Ragna Engelbergs vice delegata dell'Accademia Italiana della Cucina Delegazione della Lunigiana - sono stati bravi e per la prima volta abbiamo riscontrato una grande attenzione sia alla presentazione del piatto che alla spiegazione delle ricette e dei metodi di preparazione che ci hanno consentito di capire come i ragazzi siano arrivati all'elaborazione del piatto. Hanno dovuto riflettere di più, hanno dovuto anche intraprendere un dialogo multigenerazionale confrontandosi con i propri nonni e i propri genitori per estrapolare una tradizione ca-

**Le vincitrici del concorso al Pacinotti Federica Ratti e Irene Caponi**

salinga ed elevarla nella ristorazione. Si sono messi alla prova con un argomento molto importante ed il risultato è stato pienamente positivo, siamo molto contenti di come si è svolto il concorso». Federica Ratti e Irene Caponi si sono aggiudicate il primo premio con "Ravioli di patate e arrosto di maiale in salsa demi glace",

Soumaya Sabri e Daniel Nora hanno vinto il secondo premio con "Millefoglie di Chiffon cake con crema Raffaello" e Chiara Gaetano e Anxhela Meta sono state le terze classificate con "Polenta di maggio", tutti piatti belli da vedere, buoni da gustare e perfette interpretazioni del tema della "Cucina del riuso". La cerimonia della premiazione si terrà il 20 ottobre 2016 durante una cena di gala all'Istituto Alberghiero.

