

FORTE ISTITUTO "MARCONI": SUCCESSO DELLA TINCA AL SUCCO D'UVA

Andrea Poli ha vinto il concorso per il miglior piatto rinascimentale

PROCLAMATI i vincitori della terza edizione del concorso enogastronomico "La cucina rinascimentale nella Versilia storica al tempo di Papa Leone X" rivolto agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Marconi" di Seravezza. Il concorso è organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina con l'obiettivo di promuovere i prodotti gastronomici della Versilia e i futuri interpreti delle tradizioni versiliesi. Il premio è riservato agli allievi frequentanti le classi terze (cucina e pasticceria) e agli allievi del biennio post-qualifica del settore cucina. Durante la cerimonia che si è svolta a Villa Bertelli a Forte dei Marmi, dopo la valutazione dei sei finalisti sono stati scelti i primi tre classificati che hanno vinto un premio rispettivamente di 500, 300, 200 euro: sono Andrea Poli col piatto tinca al succo d'uva, Teresa Lazzerini (flan di erbucci) e Leonardo Apolloni (frittelle di sambuco).

Gli altri finalisti erano Beatrice Mutti (calice lussuria), Andrea Paciolla (primo di Leone X) e Mateusz Korsak (la salviata).

I CONCORRENTI hanno avuto a disposizione un'ora e mezzo per preparare il piatto da presentare e sottoporre al giudizio della giuria composta dai ristoratori Filippo Di Bartola (ristorante "Da Filippo"), Gaio Giannelli ("Pozzo di Bugia"), Chiara Viani ("Lorenzo"), David Viani ("Bistrot") e Marco Marchi ("La Rocchetta"), oltre che da Stefano Pera, Catia Gonella (dirigente dell'istituto "Marconi"), Antonella Di Perna (vice presidente) e Stefano Faraboschi (assessore alla pubblica istruzione). Le tre ricette vincitrici saranno degustabili il 3 ottobre prossimo in una cena conviviale che si svolgerà al ristorante "Da Filiè".

Eleonora Luisi

Testata	Edizione	Data
La Nazione	Viareggio - Pag. 22	18-05-2013