

RIOLO, "IL PIATTO VERDE"

# Sfida "all'ultima erba" tra gli istituti alberghieri

**RIOLO TERME.** Si è chiusa la 23ª edizione del "Piatto verde". Con la tradizionale cena di gala realizzata all'interno degli spazi della scuola alberghiera "P. Artusi" di Riolo Terme, sono stati decretati i vincitori e le graduatorie relative al concorso riservato agli istituti alberghieri dedicato al tema de "Le erbe della superstizione".

In tutto erano presenti, dopo la selezione fatta prima della fase finale del concorso, sette istituti provenienti sia dall'Italia (Castel San Pietro terme, Cervia, Erice, Longarone e Riccione) sia dall'estero (Limoges in Francia e Porec in Croazia).

Una disfida culinaria, quella del "Piatto verde", che ha visto primeggiare, per la sezione cucina, l'istituto per i servizi alberghieri e della ristorazione "D. Dolomieu" di Longarone. Irene Savaris, concorrente in gara per l'istituto veneto, ha vinto presentando una "Zuppetta di pesce alpestre". Questa realtà scolastica è risul-

## Chef, i pesci dell'alto Adriatico in primo piano

*Evento per gourmet e appassionati, fra i protagonisti il faentino Mantovani*

**FAENZA.** Altro appuntamento di gusto e sul gusto targato "Chef to chef". Dopo l'esperienza di "Centomani" di Polesine parmense, questa volta l'evento per gourmet e appassionati è dedicato ai pesci dell'alto Adriatico. Un momento di conoscenza e riconoscibilità delle produzioni ittiche che prende corpo all'interno del progetto "iSensi" e che vede uno chef faentino tra i protagonisti. Si tratta di Fabrizio Mantovani, del ristorante Fm di Faenza: sarà a Dozza, questa la sede dell'evento, lunedì.

La giornata, aperta al pubblico dal pomeriggio fino alla cena, prevede nella cornice di Monte del Re la possibilità di vivere una particolare esperienza di approfondimento e di analisi sensoriale, che verrà chiusa con una cena preapafata da quattro fra i migliori chef dell'Emilia Romagna. Questi sono Mantovani, Um-

berto Cavina (Monte del Re, Dozza), Claudio Cesena (Antica Osteria della Pesa, Cadeo - Pc) e Franco Aliberti (E'v'viva, Riccione). Si parte il pomeriggio, alle 15.30, con la parte dell'evento dedicato all'analisi sensoriale dei prodotti.

Nell'occasione illustreranno ai presenti e curiosi le caratteristiche, le peculiarità e le versatilità in cucina del pescato adriatico Davide Cassi, professore dell'Università di Parma, Valentina Tepedino, responsabile del progetto "L'Amo di Eurofi shmarket", Corrado Piccinetti dell'Università di Bologna, lo stesso chef Mantovani, ma anche pescatori e tecnici di Cesenatico e Bellaria. Alle 20 sarà invece possibile gustare la cena ad otto mani.

Per info e prenotazioni: [isen-si@cheftochef.eu](mailto:isen-si@cheftochef.eu) oppure Franco Chiarini 347 7827175. (r.i.)

tata essere la vincitrice anche del premio riservato alla scuola migliore per l'edizione 2015. Il primo premio per le prove di cucina è stato assegnato però ex aequo con l'istituto professionale servizi per l'enogastrono-

mia e l'ospitalità alberghiera "I. E. V. Florio" di Erice (Tr). Il secondo piatto vincitore ("Frascatuli in guazzetto di crostacei, quenelle di fave e finocchietto selvatico, spiedino di gambero rosso e semi di nanave-

ro") è stato presentato da Sabrina Vinci. Sempre nella sezione cucina, al secondo posto si è piazzato Alex d'Altri della scuola alberghiera di Cervia con il piatto "Millefoglie orzotto al profumo di mirto con salsa di



La cerimonia di premiazione di alcuni dei vincitori

## Brisighella A mensa i prodotti di "Libera terra"

**BRISIGHELLA.** Tutti i bambini a mensa mangeranno oggi i prodotti di "Libera terra". Con questa proposta il Comune vuole «fornire un segnale di adesione ai principi che ispirano "Libera"». «Questa rappresenta una proposta di condivisione, un monito per le giovani generazioni, che tramite la scuola e la famiglia avranno la possibilità di comprendere quanto sia importante, fin da piccoli, gustare la Legalità - si rimarca nel presentare l'iniziativa - "Libera terra" nasce con l'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi

noci e fave" mentre il terzo è risultato il lavoro realizzato da Marcellaud Thibault del Lycee Saint Jean di Limoges con i "Cannelloni di gamberi con finocchio e mimosa". Il concorso ha inoltre un'altra sezione dedicata al comparto sala. Qui ad imporsi è stata Debora Perotti dell'istituto "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme con il cocktail "Basilico e mela... complessità del pensiero... Molteplicità". Sul secondo gradino del podio è invece salito Nicolas Nunziatini di Cervia con "Unforgettable" mentre al terzo posto si è piazzata Danijela Anii della scuola turistico-ristorativa croata "Anton Stifanic" di Porec con "La rossa parenzana".

Un altro premio assegnato in questa sezione, dedicato all'originalità, se l'è aggiudicato Nicolas Nunziatini della scuola cervese. Infine è stato riconosciuto anche un premio per il cosiddetto "Piatto della salute" andato, ex aequo, a Longarone ed Erice.

Riccardo Iacola