

Primo Piano

Concorso agroalimentare

La tartare del Caurga merita il premio

L'iniziativa. Scuole alberghiere e professionali a confronto nell'evento promosso da Confindustria Sondrio e Lecco. Seconda posizione per la scuola lecchese di Casargo, podio completato dagli studenti dell'istituto Alberti di Bormio

SONDRIO

DANILO ROCCA

Concorso Agroalimentare per scuole alberghiere e professionali, promosso dalla categoria merceologica alimentare di Confindustria di Sondrio e Lecco.

Tra gli istituti che hanno raccolto la "sfida didattica" dedicata alle scuole e ai cuochi oltre che al personale di sala, lanciata anche quest'anno con premi e incentivi dagli industriali, a imporsi è stato il Crotto Caurga di Chiavenna.

Ieri a Sondrio si sono svolte le premiazioni per questa iniziativa che punta a stimolare la formazione professionale e l'alternanza scuola-lavoro.

L'istituto chiavennasco con il suo indirizzo formativo sui «servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera» è stata l'istituzione formativa di settore a Sondrio e Lecco a «saper meglio interpretare i contenuti del concorso».

Si dovevano preparare e proporre a una giuria di esperti menu e piatti «moderni, da "mangiare al volo"», quindi in linea con le tendenze degli spuntini anche veloci adatti alle pause di lavoro, ma utilizzando «ingredienti delle grandi tradizioni enogastronomiche e rurali dell'area alpina lombarda».

In modo particolare della Valtellina, quindi bresaola, formaggi dop, grandi vini. Per dare nuovi sbocchi e declinazioni a ingredienti di grande attrattiva. Si dovevano cucinare e far assaggiare "finger food", piatti unici, dolci al cucchiaio.

Umiltà e attenzione

Il Crotto Caurga durante le due giornate di gara è stato abile a destreggiarsi tra i fornelli con i suoi ragazzi e successivamente in sala, cercando la semplicità, come hanno spiegato docenti e accompagnatori.

Quel «modo di approcciarsi in maniera umile e attenta» a prodotti celebri e rinomati. Stile richiesto dai maestri di cucina sondriesi e lecchesi presenti come giudici.

A valutare i piatti durante le fasi di concorso svoltesi nelle

scorse settimane allo showroom Pezzini a Morbegno, sono stati industriali, imprenditori, sommelier guidati da due interpreti della nuova cucina italiana, lo chef stellato lecchese Claudio Prandi, nonché il cuoco e ristoratore bormino e internazionale Fernando Bassi.

Il consiglio del maestro

Proprio da Bassi è arrivato un monito ai giovani aspiranti chef durante le premiazioni che si sono svolte in piazza Cavour nella sede di Confindustria.

A «fare professione di umiltà» e cercare soluzioni non complesse. «Voi in queste zone e territori - ha detto il ristoratore ai concorrenti degli istituti alberghieri - avete a disposizione delle materie prime impareggiabili. Non cercate di "interpretarle", un Bitto con dieci anni di stagionatura - ha aggiunto Bassi - è un alimento dalle qualità nutrizionali e di gusto straordinarie, ma facilmente corrompibili. Non hanno bisogno di aggiunte, di manipolazioni, non lo guastate, va servito nella sua integrità».

I ragazzi del Crotto Caurga di Chiavenna hanno eseguito, hanno impiattato tra l'altro una "tartare valtellinese", preparazione di carne cruda tritata finemente al coltello a base di bresaola igp di Valtellina, mela Golden delicious e Bitto dop. Per il dolce, fragole, "crumble" al saraceno, formaggio caprino.

Al secondo posto del concorso si è classificato il Cfp, l'alberghiero di Casargo in Valsassina. Al loro "cervo affumicato", giudicato "memorabile" da tutti i giurati, è andata anche la menzione come «migliore ricetta».

Sempre nelle menzioni, "miglior abbinamento tra cibo e vino" all'istituto Alberti di Bormio che ha guadagnato il terzo posto del concorso. Quarta posizione e menzione per la "migliore presentazione del menù" ai giovani del Pfp Valtellina di Sondrio. Miglior ragazza di sala della manifestazione Martina Faccinelli del Pfp Valtellina di Sondrio.



Il gruppo completo di partecipanti all'iniziativa che ha coinvolto scuole valtellinesi e lecchesi FOTO GIANATTI



Prima posizione per gli allievi del Crotto Caurga di Chiavenna



Secondo posto per la scuola di Casargo in Valsassina



Podio completato dall'istituto Alberti di Bormio



Quarta posizione per gli studenti del Pfp Valtellina



Premiata Martina Faccinelli come miglior sommelier



Miglior abbinamento vino-piatti per l'Alberti Bormio

«Gli studenti portino la nostra cucina fuori dai confini»

Punteggi alti, difficoltà nell'attribuire anche un mezzo voto in più all'uno anziché all'altro, lodi a tutti i concorrenti.

Gli alimentaristi di Confindustria di Sondrio e Lecco chiudono nel capoluogo valtellinese nella sede dell'associazione un concorso che ha acceso l'interesse tra le realtà dell'istruzione professionale e alberghiera delle due province.

Hanno partecipato le scuole, staff di tre cuochi e di tre addetti di sala per ogni istituto, sono stati stampati menu alla carta in due lingue, italiano e inglese.

Si sono utilizzati i prodotti locali, quelli "A Km zero" che sono

stati alla base delle preparazioni. Prodotti che sempre di più Confindustria vuole «utilizzare da volano» per attrarre turisti e consolidare il marchio Valtellina e le prerogative di richiamo di Alpi e Prealpi di Lombardia.

«Il turismo soprattutto straniero - spiega Emilio Mottolini presidente della Categoria merceologica Alimentare di Confindustria Sondrio Lecco -, quello che si reca in Toscana, nelle zone più rinomate e che considera essenziale l'abbinamento ambiente-gastronomia e prodotti locali, è sempre di più desideroso di spaziare. Cercano mete alternative e la Valtellina,

come le zone lecchesi al confine con la provincia di Sondrio, hanno carte importanti da giocare».

«Sono turisti maturi, dai gusti precisi che devono però trovare l'alta qualità e standard elevati. E qui - precisa - entrano in campo i giovani. Ci sono i nuovi imprenditori, che aprono attività sul fronte del tipico, del vino, delle produzioni agroalimentari, affrontano sfide di impresa che fino a pochi anni fa sarebbero sembrate improponibili nelle nostre zone».

«Oggi vediamo i loro vitigni sui colli, dalla strada che percorre la valle. I loro progetti sono



Miglior servizio e presentazione menu al Pfp Valtellina

una ricchezza per il turismo e anche i ragazzi delle scuole alberghiere devono prepararsi sulla ristorazione, che sulla comunicazione. Perché tutta questa qualità, questo valore aggiunto, anche in sala, deve essere comunicato bene».

Cristina Galbusera, titolare della azienda dolciaria e presidente di Confindustria Lecco Sondrio, parla di "food & cooking" come motore reale di sviluppo.

«È il nostro scopo - afferma -, gli studenti degli alberghieri devono essere forti sia qui, sia nel portare le nostre tradizioni gastronomiche fuori dalla provincia, per farci conoscere. Devono essere degli ambasciatori dei nostri prodotti e marchi».

D.Roc.