La Valdichiana

ENOGASTRONOMIA

All’Artusi di Chianciano il “Miglior Commis di Cucina della Toscana”

TOMMASO GHEZZI

3 DICEMBRE 2019 14:01

5 MIN READ

Il 29 novembre 2019 si è tenuto presso l’istituto Alberghiero IIS Pellegrino Artusi di Chianciano Terme, il concorso “Miglior Commis di Cucina della Toscana”, indetto

Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua esperienza. Puoi cancellare o modificare le impostazioni, se preferisci. OK, accetto Rifiuto Maggiori informazioni

dall'Unione Regionale Cuochi Toscani. Il tema della competizione è stato la valorizzazione dei prodotti enogastronomici regionali.

Competizione. Molti teoreti dell'educazione supportano una visione negativa della competizione: il mettere l'uno contro l'altro gli studenti, l'optare per un sistema educativo che si basa sullo scontro dialettico, il quale si risolve in un sistema binario di vittoria o sconfitta, può sembrare il peggiore dei metodi di insegnamento. *Competizione* però può essere anche qualcosa di diverso. Con i moduli e la preparazione giusta, può ripristinare il suo significato etimologico di *cum-petere*, e cioè **"andare insieme", convergere verso un obiettivo comune. È il caso dell'arte culinaria, che proprio attraverso concorsi e gare valorizza il talento e la dedizione dei giovani chef.**

In Valdichiana, l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi è una fucina di talenti, un laboratorio centripeto che accoglie studenti da gran parte del centro Italia. È stata la Prof. Donatella Ruggia a individuare sei concorrenti, frequentanti il triennio di enogastronomia, che sono stati messi alla prova nel concorso *Miglior Commis di Cucina della Toscana*, indetto dall'Unione Regionale Cuochi Toscani.

«I ragazzi hanno proposto alla giuria due antipasti, due primi, un secondo alla radicofanese e infine un dessert» ha affermato la Prof. Ruggia «Il concorso prevede la valorizzazione dei prodotti tipici, offerti da Mukki, e dai Consorzi del pecorino toscano, olio toscano, finocchiona, pane e tartufo. Il ragazzi dovranno utilizzare, nel piatto elaborato, uno o più ingredienti del paniere che è stato loro consegnato».

La giuria – composta dagli chef Salvatore Quarto e Vito Quarto, il *pastry chef* Ettore Beligni, pronto per i campionati mondiali di pasticceria che si svolgeranno a Singapore, e Rossella Gulianelli, referente per Chianciano dell'*Unione Cuochi Toscani* – ha avuto modo di sperimentare la preparazione dei ragazzi del corso di

Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua esperienza. Puoi cancellare o modificare le impostazioni, se preferisci. Ok, accetto Rifiuto Maggiori informazioni

enogastronomia, e di quelli del corso di sala e vendita, che hanno coordinato il servizio al tavolo dei giurati.

La vincitrice è stata Evelyn Mariacristina Macario Villalta, che ha conquistato il palato della giuria, con il suo dessert *Il Giardino di Papà*, (una mousse al pecorino con *mirror cake* ai lamponi, frolla bretone al cacao aromatizzata al rosmarino e una spugna alla menta). Con la vittoria, si è conquistata un posto in finale regionale, che si terrà a Firenze, il prossimo 27 Gennaio 2020. In tale fase saranno poi individuati tre finalisti che rappresenteranno la Regione Toscana ai campionati della cucina italiana di Rimini in Febbraio.

«È fondamentale preparare i giovani chef, in questa fase della loro formazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio. L'attenzione per le eccellenze e le tipicità, è un fondamento professionale che muove gran parte del settore turistico in Toscana» a parlare è la giurata Rossella Giulianelli, referente per Chianciano dell'Unione dei Cuochi Toscani. «Come URCT cerchiamo di rafforzare la partnership con i consorzi regionali che supportano

Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua esperienza. Puoi cancellare o modificare le impostazioni, se preferisci. Ok, accetto Rifiuto Maggiori informazioni

le produzioni dei prodotti tipici della nostra regione, nel rispetto dei requisiti di qualità. Crediamo sia importante passare questa ricchezza ai giovani chef. I nostri consorzi contano moltissime aziende che lavorano costantemente, seguendo disciplinari anche molto rigidi di rispetto della qualità».

Il concorso si pone di valorizzare i prodotti toscani negli istituti alberghieri della Regione Toscana. Presso l'IIS Artusi, questo movente, ha un valore aggiunto: l'Artusi conta iscritti da tutta l'area del centro Italia con studenti da Siena, da Arezzo, dal ternano, dalla Tuscia, dal perugino e da molte altre aree, che si trovano a confrontarsi con le tipicità del territorio.

«È con estremo piacere che abbiamo accolto la partecipazione dell'Istituto Alberghiero Artusi di Chianciano nelle fila delle scuole del Concorso» continua Rossella Giulianelli «Abbiamo avuto adesioni da parte della quasi totalità degli istituti alberghieri della Toscana, e da chiancianese sono felice di veder annoverato anche l'istituto della mia città. *Il concorso sta acquisendo sempre più importanza e autorità nel panorama italiano. È una grande opportunità di formazione e di crescita. Questi ragazzi, che già si confrontano ogni giorno con la professionalità della cucina, avranno modo di lavorare a fianco di colleghi coetanei, provenienti da altre aree geografiche e culinarie diverse, vedere pratiche diverse e stare con più consapevolezza in un contesto professionale. Certo, è una gara, ma non è necessario vincere: la competizione aiuta ad avere più voglia di crescere e di formarsi».*

Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua esperienza. Puoi cancellare o modificare le impostazioni, se preferisci. Ok, accetto Rifiuto Maggiori informazioni

Allo stesso mondo dell'inclinazione formativa dell'istituto alberghiero, il concorso si propone di fornire ai giovani chef un'impostazione più integra, che spesso viene fin troppo colorata dall'immagine televisiva che negli ultimi anni è filtrata dai media.

«I ragazzi devono capire da subito che il mondo del lavoro non è un programma televisivo» conclude Rossella Giulianelli, ***«Nei media passa un'immagine dello chef da cooking show, quando è un lavoro di sacrificio, che impegna anche dodici o quindici ore al giorno. Quello che gli istituti alberghieri, così come tutti gli ambiti di formazione in questo settore, compresi i progetti che portiamo avanti come Unione Regionale Cuochi Toscani, devono prosi come obiettivo è trasmettere l'amore per questo lavoro.*** *Dobbiamo far capire quali sono i sacrifici necessari per immergersi in questo mondo. Non ci devono essere lacune professionali: se già da giovane c'è una buona preparazione – in tutti i settori, dalla cucina alla pasticceria – non si avranno problemi nei luoghi di lavoro».*

Print PDF

Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua esperienza. Puoi cancellare o modificare le impostazioni, se preferisci. Ok, accetto Rifiuto Maggiori informazioni