

TOSCANA

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

PREMIO MARENGHI PER GLI ALLIEVI DELL'"ARTUSI"

La Delegazione ha celebrato la diciannovesima edizione del premio "Franco Marenghi", dedicato alla memoria del grande Presidente dell'Accademia e diretto agli allievi di cucina dell'Istituto alberghiero "Artusi" di Chianciano Terme. Questa edizione è stata intitolata "I colori e i sapori della patata" e ha visto una risposta ricca di idee, tra tradi-

zione e ricerca, da parte dei sei finalisti. La vincitrice è risultata - con un minimo scarto di voti dal secondo - Valentina Fastelli, con il piatto "gnocchetti di patate ripieni al taleggio su nido di violette con crema di burro al timo". La particolarità di tale preparazione, oltre al gusto ben armonizzato, è stata l'utilizzazione della patata viola o vitelotta, di antiche origini peruviane, oggi coltivata in piccole quantità in aziende dedicate. Presenti alla cerimonia e alla riunione conviviale, il dottor Alberto Marenghi, il Dirigente scolastico dell'Istituto con alcuni insegnanti, l'Accademico onorario di Siena Valdelsa, Luciano Franchi, numerosi Accademici. Dopo un aperitivo nell'arometo, con bavarese di melone al Porto, prosciutto di cinta senese e fichi, diavoli in carrozza, a tavola sono stati serviti: budino di melanzane con crema di pecorino e scorzette di melanzane fritte; il piatto vincitore; baccalà gratinato servito con frittura di porro, rosmarino e limone; frolla al cioccolato con formaggio e pere; anello di cocomero al Moscato. Vini abbinati: Prosecco "la Riveta" (Colmel, Valdobbiadene); Friulano (Bortolusso, Carlino); Vinsanto selezione Abbazia di Spineto. (Giorgio Ciacci)