CHIANCIANO TERME

La ricetta dell'«Artusi» vince 'Sarò Chef' Arriva Niko Romito

CHISSÀ se il mondo della cucina diventerà per tutti una professione. Per ora la strada è ben avviata. La classe 3C dell'«Artusi» ha vinto il premio «Sarò Chef» promosso da Giunti Editore. La sfida tra vari istituti alberghieri d'Italia in cui i futuri cuochi dovevano, usando fantasia e rigore, cercare il giusto equilibrio tra i fornelli, ha trovato nella provincia di Siena la scuola più brava. La competizione prevedeva la rielaborazione di due ricette dello chef stellato Niko Romito, una delle star del momento di una professione che sta attirando sempre di più le nuove generazioni. Manzo marinato in salsa tonnata e crostatina alle mele è stata la risposta dei ragazzi dell'Artusi che a quanto pare hanno convinto alla grande. Missione compiuta: primo premio per la ricetta più votata dal pubblico del web, verdetto bissato anche dalla giuria tecnica guidata dallo stesso Romito. Un successo per entrambi i piatti proposti che hanno preceduto nell'indice di gradimento le ricette delle classi dell'IIS Crocetti-Cerulli di Giulianova e dell'Ipseo Tor Carbone di Roma. Lunedì la premiazione con una giornata che sarà anche formativa. Lo chef Niko Romito, tre stelle Michelin, terrà una lezione di alta cucina e la classe vincitrice preparerà un pranzo per la platea di addetti ai lavori. «La classe è composta da 25 alunni - spiega la professoressa e coordinatrice Donatella Ruggia - e tutti hanno dato il loro importante contributo con entusiasmo. Non ci sono stati incidenti di percorso, il lavoro è andato spedito anche perché i ragazzi ormai hanno esperienza nell'affrontare competizioni del genere. E' il successo del lavoro di squadra, c'è un gruppo unito e affiatato da anni».

Luca Stefanucci