

CHIANCIANO CHIUSO IL CONCORSO

«Sarò Chef», spettacolo all'atto conclusivo all'istituto «Artusi»



SORRISI Bella manifestazione all'istituto Artusi di Chianciano

UNA GIORNATA che per i giovani professionisti della cucina avrà un posto particolare nell'album dei ricordi. All'Istituto alberghiero «Artusi» di Chianciano Terme si è tenuta la premiazione di «Sarò Chef», atto conclusivo del concorso nazionale che ha visto proprio la scuola della provincia di Siena primeggiare grazie a una riuscita interpretazione di due piatti: il «manzo marinato in salsa tonnata» e la «crostatina alle mele». La classe 3C di enogastronomia,

guidata dalla Prof.ssa Donatella Ruggia, si è aggiudicata il riconoscimento più ambito sia per la ricetta votata dal pubblico della rete che dalla giuria tecnica. Il «sigillo» sulla qualità del lavoro è arrivato direttamente dallo chef stellato Niko Romito, uno dei «pesi massimi» per la formazione delle nuove generazioni di cuochi. Il tema del concorso prevedeva la rielaborazione di due ricette dello stesso Romito che è venuto a far visita agli alunni dell'alberghiero



Niko Romito

Avete rispettato le ricette originali nel migliore dei modi grazie anche a un bell'impiattamento effettuato dai ragazzi

con una lezione di alta cucina ricca di spunti. La classe vincitrice, a più riprese, ha fatto domande e chiesto curiosità a una delle star del momento di questo mestiere. «Avete rispettato le ricette originali nel migliore dei modi - è la motivazione di Romito sul primo posto assegnato al concorso - grazie anche a un bell'impiattamento». Lo chef di Castel di Sangro ha poi illustrato il decalogo vincente per svolgere questa professione. Concetti non banali e diretti che hanno cancellato con un colpo di spugna tanti stereotipi. Come quello di privilegiare brevi esperienze lavorative in blasonati ristoranti invece di fare una lunga gavetta nelle tradizionali trattorie locali. «Io ho iniziato a 25 anni a cucinare. Il consiglio che voglio dare a chi termina la scuola è quello di studiare e farsi contaminare dall'Italia e non omologarsi all'internazionalizzazione. Questo mestiere richiede sacrificio, significa anche mettere da parte la vita privata. C'è tempo per arrivare al successo, iniziate a conoscere bene i prodotti e il territorio dove operate».

Luca Stefanucci