

Melfi • Vulture • Alto Bradano

I cuochi Massari e Marchesi giudicano le prove

Lucani alle prese con i formaggi

Sfida di menù, Melfi a Brescia

per il trofeo della ristorazione

Gara tra 20 istituti alberghieri d'Italia

Il plebiscito di Melfi

MELFI. Dal venerdì 8 dicembre a Firenze, per l'edizione 2008 di Fiera "Allimenti", si terrà la finale del Gran Trofeo della Ristorazione Italiana, con la partecipazione di 20 istituti alberghieri provenienti da tutte le regioni italiane. Per la Basilicata è stato selezionato l'Istituto di Melfi.

La competizione prevede il confronto di squadre di allievi delle stesse scuole rispetto ad abilità tecniche e pratiche di accoglienza e alla realizzazione di una proposta gastronomica tipica del territorio bresciano. La scuola vincitrice del premio, che si svolgerà presso il Centro Fiere del Comune di Montichiari, per iniziativa della Camera di Commercio e della Provincia di Brescia, riceverà la prestigiosa medaglia d'oro messa in palio dal Presidente della Repubblica, on. Giorgio Napolitano.

Il studenti di Melfi sono stati scelti da una giuria a dir poco prestigiosa. Sono ritenuti particolarmente



binamento enologico più adatto. "I nostri ragazzi sanno i grandi chef di domani", dichiara Santapaoletti e sapevi, misurare con ogni tipicità, riconoscere, scoprire la filiera produttiva, avrà un grande significato nel loro futuro professionale. Lo chef oggi è di certo una figura rappresentativa di un territorio ed anche un estimatore della cosiddetta cucina glo-

re della rubrica televisiva "Gusto", Luigi Crivonza, Carlo Raspollini e Marco Scalfico.

Il tema in cucina su cui dovranno cimentarsi gli allievi di Melfi, guidati dalla professoressa Lucia Santapaoletti, sarà quello della realizzazione delle ricette in cucina e della coreografia del piatto, con la prova del taglio dei formaggi bresciani e la scelta dell'ab-

Delicata sarà la scelta del vino da abbinare

La locandina

lia e popolare presentatrice televisiva.

Si tratta di un evento che promuoverà le zone più importanti tipicità - rivela il presidente della Camera di Commercio di Brescia, Franco Belloni - con evidenti risvolti in termini di immagine per la nostra provincia. Il Gran Trofeo della Ristorazione Italiana permetterà ai ragazzi che parteciperanno al concorso di misurarsi con questi prodotti dall'alto valore nutrizionale ed organolettico, per aumentarne la visibilità e la conoscenza in tutta Italia. Ed è significativo che lo si possa fare anche al Sud, compresa la piana quanto bella Basilicata - conclude Belloni. Nella fase di selezione degli ottimi allievi dell'Alberghiero di Melfi, abbiamo notato che i lucani hanno produzioni agro-alimentari di gran pregio. Ad iniziare dai vini e per finire pure i formaggi. E Brescia deve sentirsi onorata di metterli in vetrina". (C. Car)