

VareseNews

Due varesini tra i piccoli chef più bravi d'Italia

Pubblicato: Giovedì 5 Giugno 2003

Due bambini varesini sono tra gli "apprendisti chef" più bravi delle scuole del Nord Italia.

Tra i dodici finalisti del concorso culinario promosso dalla ditta milanese Ristochef, che ha coinvolto oltre 15mila bambini di 140 scuole, ci sono anche **Andrea Mancini**, della scuola elementare Giorgio Macchi di **Somma Lombardo**, che si è aggiudicato il **secondo posto** con la ricetta "Pufpolpette di Gargamella", ed **Erica Bertone**, della scuola elementare Baracca di **Capolago** a Varese che è arrivata quarta a parimerito con gli altri finalisti con la ricetta "Le stelline di patate".

Una giornata finale, quella che si è svolta presso il Centro Cottura Ristochef di Sesto San Giovanni, particolarmente divertente e soprattutto all'insegna della buona cucina.

I bambini finalisti, infatti, hanno cucinato in tempo reale le proprie ricette, con sotto la supervisione di cuochi esperti e professionisti, che hanno fatto loro da tutor, tutte con ingredienti biologici, per portarle poi sulla tavola della giuria, formata da giornalisti, partner ed esperti di alimentazione ed igiene, preposta a giudicare il piatto più buono, più originale e più adatto ai gusti dei bambini.

L'imbarazzo della scelta tra i giurati, che hanno fatto davvero fatica a dare dei veri e propri voti, tutte le ricette, a base di verdure, come dettava il concorso, erano molto buone, colorate e spiritose. Dimostrazione che i dodici piccoli finalisti sono davvero dei buongustai, e hanno apprezzato le caratteristiche delle verdure, che hanno cucinato.

Scopo dell'iniziativa, che si ripete ormai da tre anni, è quello di sensibilizzare i bambini sull'importanza di un'alimentazione sana e corretta. E il fatto di far partecipare direttamente i ragazzi, realizzando dei piatti di loro invenzione, si è rivelata un'idea interessante.

Alcune delle ricette proposte durante la finale del concorso potrebbero essere inserite nei menu scolastici delle mense scolastiche gestite dalla Ristochef.

Il primo premio se l'è aggiudicato **Jessica Oldoni**, della scuola elementare Alighieri di Calvenzano (BG), con la ricetta "**Gnocchetti timidi arrossiti**" e ha così conquistato il titolo di "Graine de Chef – Apprendista Chef 2003" e un week-end per 4 persone a GARDALAND, oltre allo speciale Trofeo per le abilità culinarie dimostrate. Al secondo posto il varesino Andrea Mancini di Somma Lombardo e al terzo posto si è piazzata infine Federica Fraccaro della scuola elementare G. Casati di Rho (MI) con la ricetta "Nidi Primavera".

Le altre ricette finaliste sono state, in ordine sparso:

Cestini di carnevale

Bruschette con purè e pomodoro

Ancaglosil – Frittelle dell'amicizia

Canoe di patate

La pizza fantasia

Giungla di verdure

Frittelle di minestrone

la faccia contadina

Nidi primavera

Andrea Mancini – 2° classificato
scuola elementare "Macchi" di Somma Lombardo

Ricetta: "Pufpolpette di Gargamella"

Ingredienti: Funghi champignon, uova, pecorino grattugiato, pan grattato, aglio, farina, prezzemolo, peperoncino, olio, lattuga, pomodori pachino

Erica Bertone – 4° classificata
scuola "Baracca" di Capolago – Varese

Ricetta: "Stelline di patate"

Ingredienti: patate, uova, burro, fecola di patate, noce moscata, farina bianca, zucchero, sale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it