

“Kitchen’s got talent”, il concorso si fa in cucina

Pubblicato: Mercoledì 29 Febbraio 2012

Anche l’istituto “Falcone” ha il suo “talent”: si è svolta lo scorso venerdì sera la finale del primo “Is Falcone competition”, un concorso interno riservato ai ragazzi dell’alberghiero, dalla



terza alla quinta classe. Nel ristorante della scuola “Saperi e Sapori” **una settantina di commensali e una giuria tecnica** formata da insegnanti di sala e di cucina e da operatori del settore alimentare hanno gustato e valutato i menù di dodici squadre formate ciascuna da due alunni di cucina, uno di pasticceria e due di sala. **«Si trattava delle dodici migliori formazioni, preselezionate in base alla correttezza del menù presentato** rispetto ad un paniere di alimenti a disposizione, all’abbinamento dei vini, alla trascrizione dei menù in lingua francese, inglese e tedesca fino all’indicazione delle procedure descritte – spiega lo chef e professore del “Falcone” **Andrea Ferro**, responsabile dell’organizzazione tecnica del concorso -. A ciascuno dei dodici team che hanno superato la prima prova e ammessi perciò alla gara di venerdì sera è stato chiesto di preparare un menù completo composto da un piatto d’ingresso, un piatto principale e un dolce. Anche la responsabilità della scelta dei vini in abbinamento è ricaduta sui concorrenti. Quattro ore il tempo massimo per cucinare e servire in tavola». **Il giudizio dei commensali ha pesato per un terzo del punteggio finale, mentre per due terzi la votazione è stata decisa dalla giuria tecnica**, che ha assaggiato tutti i piatti presentati e valutato ogni aspetto del lavoro dei ragazzi, dalla pulizia iniziale alla mise en place, dall’uso delle attrezzature alla presentazione dei piatti.

Alla fine l’hanno spuntata Marco Ferioli, Luigi Ferrazzo, Alessandra Asietti, Francesco Castiglioni e Nicolò Spiezia, che si sono aggiudicati il primo posto con un menù così composto: crostino di pane con vellutata di zucca, salsiccia, granella di nocciola e fonduta di taleggio; risotto sfumato al pompelmo con gamberi, erbe fini e chips di grana padano; mousse di cioccolato bianco con salsa al cacao e arance al flambèe.

Medaglia d’argento, invece, per il menù di gamberi e carciofi concentrati, orata con crema di sedano al profumo di limone e namelaka alle due consistenze di Lorenzo Colombo, Eric Creuso, Silvia Cattaneo, Paolo Ferraro e Alex Bellan. Sul podio al terzo posto il team di **Aldo Sormani**, Valentina Tedesco, Elena Corradin, Lara Romanato e Mattia Andrea che ha servito spuma al grana padano su sfogliatine alle nocciole con gelatina al moscato passito, brasato al vino bianco, mela e pinoli tostati e tortino al cioccolato fondente con cuore bianco e salsa al caramello.

L’idea di un concorso interno non ha tanto finalità ludiche, quanto educative: «La competizione nasce per cercare di rendere completo **un percorso che non è solo tecnico-pratico, ma anche di relazione**,

aggregazione e integrazione. La finalità ultima è quella di rendere protagonisti assoluti i ragazzi in una occasione nella quale dimostrare le proprie capacità e le tecniche apprese durante il percorso formativo», commenta Ferro. Ciò non toglie che la serata, come sempre gustosa sotto il profilo culinario, abbia divertito sia gli allievi in gara che i commensali. «Questi ultimi hanno gradito molto la cena-concorso e ci hanno chiesto di ripetere l'esperienza al più presto», conferma lo chef responsabile del "talent". Appuntamento quindi all'anno prossimo per quella che potrebbe diventare una curiosa e proficua tradizione del "Falcone".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it