VareseNews

Scuole di cucina di tutto il nord Italia in gara al Montelago

Pubblicato: Mercoledì 11 Marzo 2015

Nelle giornate del 9 e 10 Marzo, nal Ristorante Montelago di Ternate si è svolta la seconda edizione del "concorso nazionale di cucina calda" intitolato a **Matteo Restelli**.
La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Provinciale Cuochi Varesini presieduta da **Girolamo Elisir** con l'apporto dello Chef "padrone di casa" del Ristorante Montelago **Giordano Ricevuti** e altri componenti del consiglio o associati.
Pier Damiano Simbula, Stefano Barlocci e Benedetto Crimi hanno svolto la mansione di Commissari, scandendo i tempi di uscita e guidando i partecipanti nelle difficili prove.

Riconfermata quasi in toto la Giuria internazionale, composta da: **Daniele Preda, Fabrizio Venditti, Giuliano Conti, Gianluca Bos** e dal fiduciario Slow Food della Provincia di Varese **Claudio Moroni**, che ha valutato in modo anonimo tutti i piatti con molta attenzione.

Moltissime le scuole partecipanti provenienti da tutto il nord Italia che si sono confrontate a suon di padelle e mestoli, confezionando piatti ricercati ma al tempo stesso attenti alle materie prime, al territorio e alle nuove tendenze della cucina vegetariana. I futuri chef hanno dimostrato notevoli capacità e padronanza delle tecniche di cucina, qualificando in modo positivo le rispettive scuole di appartenenza.

Il concorso è stato anche un momento importante di confronto e di formazione: durante le due giornate si sono tenuti molti mini seminari e cooking show, ai quali hanno partecipato lo Chef stellato e Patron del ristorante Acquarello di Fagnano Olona **Silvio Salmoiraghi**, **Marcello Mignone** con una lezione sul

riso, un approfondimento sul vino tenuto da **Luca Rimoldi**, mentre il mondo dei distillati è stato illustrato da **Giovanni Chiodetto**. Una mini lezione sul pane artistico è stata tenuta da **Angelo Canova**, mentre **Francesco Gotti** ha tenuto una lezione sull'utilizzo degli strumenti di cottura. Un momento molto seguito è stato quello sui materiali utilizzati nella produzione dei coltelli e quelli anche innovativi utilizzati nelle tecniche di cottura tenuti da esperti delle ditte Sanelli e Agnelli **Livio Piffari** e **Danilo Amigoni.**

Al Termine delle due giornate sono stati ufficializzati i nomi delle scuole vincitrici: il primo classificato assoluto, **Cfp di Varese** si è aggiudicato il Trofeo Matteo Restelli; al secondo posto si è piazzata la scuola **Pfp Sondrio** che si aggiudica la coppa cinque anelli e terza classificata è la il **Cfp Manfredini di Este** (PD) che si aggiudica la coppa APCV.

Sono stati assegnati inoltre premi speciali della giuria: un Kit di pentole Agnelli all'**Istituto Sonzogni di Nembro** (Bg); un set di coltelli Sanelli a **Istituto Castelli** (Va), **PFP Sondrio**, **Istituto Don Gnocchi** Carate Brianza (Mi) e **CFP Varese**; un premio della ditta Ferrari Spumante al **PFP Sondrio**; mentre la scuola Manfredini di Este (Pd) si aggiudica la Targa offerta dalla famiglia Restelli.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it