

Due Gemelle Chef varesine trionfano a Pavia

Pubblicato: Mercoledì 10 Maggio 2017



Le sorelle gemelle **Chiara e Giulia Alberti**, giovani chef del **Cfp di Varese** hanno letteralmente trionfato al concorso gastronomico “**Flavio Manzali**” di Pavia.

Promosso dall’Associazione Cuochi Pavia, in collaborazione con APOLF (Agenzia Provinciale per l’Orientamento il Lavoro e la Formazione) che ha messo a disposizione la propria sede di Pavia, il giorno 5 maggio 2017 si è tenuta l’XI edizione del “Concorso Gastronomico Flavio Manzali”.

A coordinare con il presidente dell’Associazione Cuochi Pavia, il Maestro di Cucina **Mario Becciolini**, lo chef **Francesco Cotta Ramusino** e il segretario **Maurizio Toscanini**, sotto la regia di **Piera Bianco**, responsabile dell’istituto.

Il tema primario del concorso era **il riso**, prodotto d’eccellenza del pavese, che era inserito come ingrediente obbligatorio. I giovani cuochi e pasticceri hanno dovuto realizzare un piatto (dolce o salato) che valorizzasse l’ingrediente principe attraverso la creatività degli abbinamenti e le diverse tecniche di cottura. I team partecipanti erano composti da un cuoco e da un pasticciere che gareggiavano sia come team sia singolarmente.

Il concorso prevedeva una prima selezione, per poi arrivare alle finali. Sono stati in 60 gli allievi che si sono contesi il titolo e che hanno meritato l’accesso alle finali del concorso di Pasticceria e Cucina Calda in rappresentanza delle scuole di **Varese, Voghera, Stradella** e dello stesso Apolf.

Tra le 20 squadre in gara e le numerose scuole, il Centro di Formazione Professionale di Varese ha gareggiato con il team di delle due sorelle gemelle: **Chiara Alberti** per la pasticceria e **Giulia Alberti** per la cucina, preparate rispettivamente dai docenti **Linda Chirico** e **Andrea Ballo**.

Per la competizione Giulia Alberti ha portato un **involtino di branzino con gelatina al limone, pasta kataifi, riso e brunoise di melone e sedano** da presentare come antipasto, mentre la sorella Chiara dei **ravioli ripieni di crema di riso speziata, crema all'arancia e cioccolato con un crumble di riso** per la parte della pasticceria.

La giuria, composta da tre lady chef professioniste e da tre commissari di cucina, ha premiato con il primo premio assoluto, medaglia d'oro "Flavio Manzali" **Chiara Alberti**. Il premio "Creatività e Originalità in Pasticceria", premio speciale della Giuria, è stato assegnato, all'unanimità, al Team del Centro di Formazione Professionale di Varese composto da Chiara e Giulia Alberti alle quali vanno anche la medaglia d'argento per team e il terzo posto in classifica per istituto.

Le difficoltà delle due ricette sono state messe in luce dalle parole della Giuria nell'assegnare il premio speciale sottolineando, nella motivazione, "l'azzardo di mettersi in gioco" presentando due ricette "esaltanti e complesse" anche per dei professionisti del settore.

Giulia non è nuova al successo: vinse il primo premio, come miglior team leader, al "**Trofeo Restelli**", il più prestigioso concorso culinario per allievi in Provincia di Varese. Chiara, questa volta, è riuscita a far meglio della sorella e, ambedue sono comunque salite sul podio con il secondo posto come team e il terzo come istituto.

«Innanzitutto faccio i miei più sinceri complimenti a Giulia e a Chiara per i risultati ottenuti a Pavia e ai loro professori che ancora una volta si sono dimostrati formatori di altissimo livello – ha dichiarato il Consigliere provinciale alla Formazione **Paolo Bertocchi** – Il successo ottenuto a Pavia, per la nostra Agenzia formativa non rappresenta una novità visto che gli allievi, anche in altri contesti, hanno sempre saputo dimostrare il loro valore, mettendo sempre in pratica quanto imparato durante il percorso didattico. Questo ennesimo successo mi offre l'occasione per ribadire l'importanza dei nostri CFP, che sono al centro del percorso di riforma della formazione pubblica intrapreso dalla Provincia di Varese. La solidità del futuro dell'Agenzia formativa, dei dipendenti e dei professori, potrà infatti portare grandi benefici anche alla didattica e di conseguenza ai percorsi di formazione dei nostri ragazzi».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it