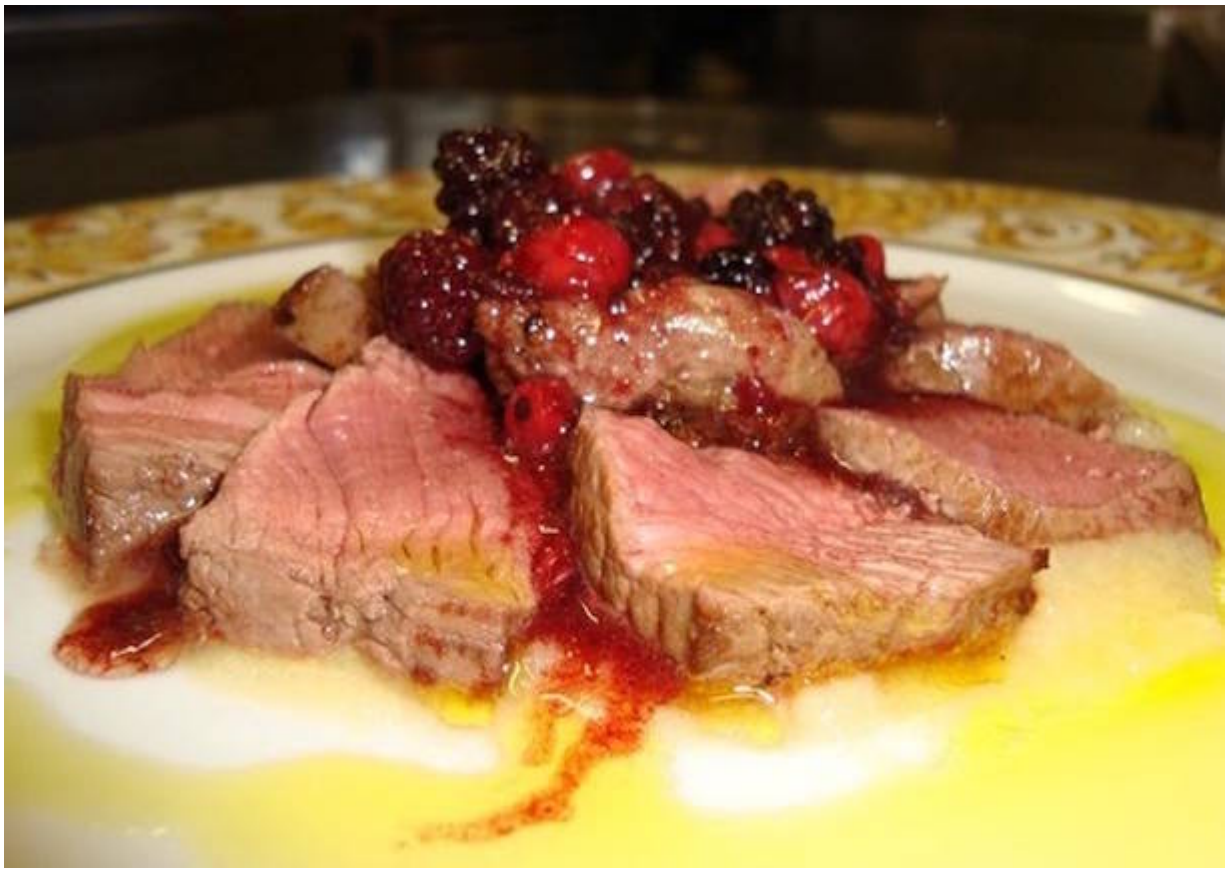
VareseNews

# Ricotta di capra e filetto di cervo, giovani cuochi luinesi al top

**Pubblicato:** Martedì 27 Marzo 2018



**Ottimo risultato ottenuto durante la quinta edizione del concorso internazionale di cucina calda** intitolato al promettente Chef, prematuramente scomparso, **Matteo Restelli**, che si è tenuto presso la sede dell'CFP di Varese. Alla manifestazione si sono tenute alcune dimostrazioni tra cui l'intaglio vegetale con Vanessa Falco.

La compagine Luinese, preparata dai docenti **Moreno Tosi, Lucia Zaffrani e Roberto Riva** ha presentato un menù che prevedeva l'utilizzo di alcuni prodotti del territorio come la formaggella del luinese, il miele delle valli varesine, la ricotta di capra e i frutti di bosco abbinati ad un filetto di cervo.
I giudici della World Association of Chefs' Societies: Walter Della Pozza, Ferruccio Castelli e Moreno Nesi hanno premiato I piatti preparati dagli allievi di Cucina Roman Malik, Francesca Schipani, Camilla Martinoia e Matteo Orizio serviti dalle ragazze di sala Abreu Vianca e Lara Radice, sia per la qualità delle preparazioni che per la presentazione.

Durante il concorso, oltre al Presidente dell'associazione provinciale cuochi varesini Girolamo Elisir, erano presenti: il Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzullo e il capitano della Nazionale Italiana cuochi Francesco Gotti, reduce dai successi delle olimpiadi di Erfurt.
Durante le due giornate si sono svolti diversi Show cooking con dimostrazioni teorico pratiche sulla lavorazione delle carni, intaglio delle verdure e tecniche di cottura e presentazione dei piatti nella cucina calda e fredda. La dimostrazione di intaglio vegetale è stata curata da Vanessa Falco.

**Alla manifestazione organizzata dall'APCV e dalle Lady Chef** presieduta da Ketty Lentini, che

hanno messo in campo una nutrita squadra di professionisti per sfamare i concorrenti, preparare l'apericena di benvenuto e assistere all'operato degli allievi durante la gara, hanno partecipato quindici squadre provenienti dal centro-nord Italia dimostrando grande preparazione e professionalità.

Fondamentale è stato il contributo dato da **Uniascom, dall'Agenzia Formativa della Provincia di Varese** e da tutti gli sponsor che hanno permesso la realizzazione e dell'evento.

Particolarmente toccante il momento della consegna del Trofeo, da parte di Gianni e Antonia Restelli, alla squadra dell'Istituto professionale Verri che si è aggiudicata la competizione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it