

Un raviolo caldo ripieno di gelato all'olio: la ricetta inedita cerca sostegno

Pubblicato: Giovedì 23 Maggio 2019



Una cucina come aula, padelle e mestoli al posto di libri e quaderni. Per gli **studenti dell'istituto Falcone di Gallarate** cucinare è materia di studio. Ci si appassiona a ricettare e sperimentazione ma, soprattutto, ci si entusiasma per nuove avventure di gusto.

E così è accaduto nella **classe 4CPE** dove gli studenti **Raffaele Luppi, Marco Scapin, Alessandro Moretto, Giovanni Squillante, Chiara Maran e Nicole Papasodaro** hanno indossato la divisa da chef e hanno iniziato a “creare” sotto la guida attenta del **professore di cucina Tiziano Bertoni**.

Quali meccanismi e suggestioni abbiamo animato le curiosità gastronomiche degli allievi non è dato sapere, ma, alla fine, ne è uscito un piatto unico e innovativo.

I ragazzi hanno impiattato il **raviolo caldo ripieno di gelato all'olio**.



«La ricetta è un'assoluta novità – assicurano dalla scuola superiore – in quanto prevede una **cottura calibrata del raviolo** che preserva **consistenza e sapore del gelato all'olio di oliva**. Il piatto è stato infatti studiato affinché il contrasto caldo e freddo associati al sapore intenso dell'olio possano garantire un'esperienza unica nel suo genere».

Esaltati dagli apprezzamenti ottenuti, gli studenti hanno così deciso di alzare il livello e si sono iscritti al contest organizzato dal Consorzio dell'Olio DOP della Riviera Ligure. È una sfida per giovanissimi amanti della cucina: le migliori ricette si scontrano sulla pagina Facebook dell'ente promotore e **si potrà votare sino alle ore 17 del 27 maggio**.

(link pagina FB del contest: <https://www.facebook.com/oliorivieraligure/>)

In sfida ci sono solo studenti, di diverse **scuole alberghiere di Lombardia, Piemonte e Liguria**. Gli alunni del Falcone hanno già messo in moto la loro macchina “acchiappaclick” ma chiedono l'aiuto da casa. Chi conosce e apprezza la cucina del Falcone, ma anche chi si sente intrigato dallo strano accoppiamento di gusto o semplicemente vuol tifare i giovani della scuola gallaratese può mettere un like a Mettendo like e condividendo il link qui sotto:

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=2431087593591023&id=192231544143317

Le regole del contest infatti prevedono, in una prima fase, che i piatti **siano valutati in base alle condivisioni e ai like su Facebook e Instagram**. La seconda fase si giocherà direttamente sui fornelli e da questa, **solo cinque team saranno riconosciuti vincitori**.

«Grazie a chi si unirà a noi e “VIVA il raviolo caldo ripieno di gelato all'olio”» commentano i giovanissimi cuochi del Falcone.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

