

Due studenti dell'Alberghiero Marco Polo al Trophée Mille International
La giovane di Sestri Levante: «La competizione non mi spaventa»

Anatre al caffè, focaccia e "tappi" di cioccolato Coppia di chef in erba portabandiera a Reims

LA STORIA

Edoardo Meoli

Sono studenti dell'istituto professionale "Marco Polo", con sedi a Genova e Camogli, i due giovanissimi chef italiani chiamati a rappresentare il Bel Paese alla prestigiosa competizione "Trophée Mille International", che si svolge a Reims in Francia.

Vittoria D'Alta e Pietro Specchio, entrambi diciottenni, hanno infatti sbaragliato i concorrenti delle altre regioni italiane nella finale nazionale di Milano e ottenuto l'onore e l'onere di cercare di portare il trofeo in Italia. Con un pizzico di emozione e molte buone idee originali, ieri hanno preparato i rispettivi piatti, dimostrando certamente una notevole personalità, visto che hanno preparato una pietanza lei e un dolce lui decisamente impegnativi. Sorprendendo il loro coach, il professore chef Eugenio Caloiere, che li ha seguiti da vicino durante gli allenamenti; mentre il docente e presidente provinciale dell'Unione Regionale Cuochi, Pino Zizzi, e il docente Roberto Avanzino hanno fatto da accompagnatori e suggeritori a Reims. Vittoria D'Alta, originaria di Sestri Levante, diplomanda al quinto anno nella sezione B di Camogli, si è occupata del secondo piatto e sembra davvero molto sicura di sé: «In realtà sono emozionata, ma quando c'è da competere supero lo stress e penso a lavorare - racconta - alla gloria ho proposto un'anatra preparata con tre diverse consistenze. La prima con

zafferano e caffè glassati con tanto di chicchi, cotta in forno. La seconda trancia è stata la più elaborata perché ho scelto di togliere la pelle ma non per scartarla; ho usato la pelle frullandola con gli scarti e carne bianca per creare una farcia morbida e poi una panatura con focaccia secca alla ligure; anche in questo caso tutto è stato passato in forno. La terza parte di anatra vuole essere un omaggio alla pasta italiana con conchiglione di pasta stracotta e frita e con all'interno una mousseline poi anche una julienne di finocchio in agrodolce marinato. Poi contornato tutto con terriccio di patate schiacciate con olive, sale e pepe». Per quanto riguarda i suoi sogni, Vittoria ha le idee chiare come per la ricetta: «Voglio

fare questo lavoro, fare esperienza, poi aprire un ristorante. Ringrazio la mia scuola e i miei prof, ma anche mio papà Tommaso, mia mamma Elena e mia sorella Iolanda, che mi hanno sostenuta».

Anche Pietro Specchio, genovese, quinto anno, inizia ringraziando i genitori, Costo ed Ileana, e poi racconta quella che spera sia l'idea vincente: «Essere qui dopo aver vinto la gara nazionale a Milano è un grande onore. Mi sono dedicato al dolce, preparando un piatto a base di cioccolato, utilizzando come stampo la forma dei tappi di Champagne, anche per dare un messaggio ai francesi. I tappi sono pieni di crema al pistacchio e guarniti con italianissima meringa e caramello. Tutti gli allen-



1) Vittoria D'Alta; 2) Pietro Specchio; 3-4) due piatti presentati; 5) i ragazzi con Eugenio Caloiere e Pino Zizzi

amenti fatti mi hanno portato a fare questo piatto che ho chiamato "Esperienza". Per quanto riguarda il mio futuro, vorrei continuare lo stage dal grande chef Ivano Ricchebono, che mi ha fatto capire come funziona un ristorante stellato. Mi piacerebbe intraprendere la carriera il prima possibile. Cucinare per me sarà sempre una passione».

Il concorso, ideato dallo

chef Philippe Mille e patrocinato dalla presidenza della Repubblica francese, promuove l'eccellenza nella formazione alberghiera e la qualità dei prodotti regionali. Vittoria e Pietro sono iscritti all'Associazione Cuochi Genova e Tigullio e sono arrivati a questo prestigioso traguardo dopo essersi aggiudicati le selezioni nell'ambito di un concorso organizzato dalla Federazione Ita-

liana Cuochi. «I due ragazzi si sono allenati duramente per prepararsi al meglio per la competizione, creando due piatti originali e ricercati come previsto dal regolamento. Hanno lavorato con ingredienti pregiati forniti dagli organizzatori, come anatra, miele allo zafferano, champagne e cioccolato al 72% - dice Zizzi, presidente provinciale dell'Unione Cuochi. —

Appuntamento venerdì a Chiavari I pot pourri profumati diventano solidali e aiutano i ragazzi fragili

L'EVENTO

Paola Pastorelli - CHIAVARI

L'indipendenza ha il profumo del pot pourri. L'associazione "Futuro insieme Aps" torna in piazza per raccogliere fondi, venerdì 29 marzo. L'obiettivo è finanziare il progetto di cohousing avviato dalla famiglia Negri, a favore del figlio Lorenzo

e di altri due coinquilini, Riccardo e Federico, tutti e tre affetti da autismo. I ragazzi dell'associazione saranno presenti nella centralissima piazza Mazzini, a Chiavari (davanti alla sede della Banca Sella) con una propria postazione. «Proporremo, a offerta libera, sacchetti di pot pourri profumato che i ragazzi hanno realizzato nei mesi scorsi, durante le varie attività laboratoriali che organizziamo per lo-



I pot pourri profumati di Futuro insieme Aps

ro», spiega Flavia Negri, mamma di Lorenzo.

La vendita verrà ripetuta anche sabato 6 aprile, sempre in piazza Mazzini. Il ricavato servirà per sostenere le attività del progetto "Futuro insieme" finalizza-

to a realizzare percorsi di autonomia per soggetti fragili, come gli autistici, un'esigenza condivisa da molti genitori di figli con fragilità, che è stata concretizzata anche dallo Stato nella legge 112 del 22 giugno

2016, la cosiddetta "Dopo di noi" che ha introdotto per la prima volta nel nostro ordinamento specifiche tutele per le persone con gravi disabilità, quando viene meno il sostegno familiare.

I tre ragazzi, Lorenzo, Riccardo e Federico, che seguono anche le lezioni all'Università e fanno sport, collaborano già con la Mensa dei Poveri dei Frati Cappuccini di viale Tappani e raccontano con entusiasmo il loro impegno. «Prepariamo pasta fresca per la mensa dei frati - spiega ancora Flavia Negri che ovviamente partecipa a tutte le attività - il ricavato della vendita servirà anche per sostenere questa produzione, che offriamo gratuitamente ai frati». —

© FOTOGRAFIA/STUDIO