VirtùQuotidiane

PIATTI GOURMET DA COPERTINA IN CONCORSO FOTOGRAFICO DELL'ACCADEMIA ITALIANA CHEF

22 Luglio 2020

di Redazione

ROMA – Si è appena concluso il concorso fotografico nazionale aperto agli studenti iscritti e diplomati dei corsi della Scuola di Cucina Accademia Italiana Chef. Il quarto, di una serie di concorsi nazionali di successo indetti negli ultimi mesi, che aveva un obiettivo ambizioso: realizzare piatti gourmet da copertina in onore allo chef per eccellenza, il maestro **Massimo Bottura**.

La cucina gourmet come fonte di ispirazione dell'avvincente concorso organizzato dall'Accademia Italiana Chef (*www.accademiaitalianachef.com*), scuola di cucina professionale con sedi sparse in tutta Italia, nota per la qualità dei percorsi formativi offerti e per la dinamicità delle sue iniziative.

“Il concorso, nato con l’obiettivo di realizzare piatti gourmet da copertina, ideati, preparati e presentati in onore allo chef Bottura, è stata una vera scommessa”, ha commentato il suo ideatore, lo chef **Claudio Olivieri**, docente delle sedi di Milano e Torino dell’Accademia Italiana Chef, che ha aggiunto: “Altissima è stata la qualità delle creazioni presentate dai nostri partecipanti, e una sfida anche per la Commissione che ha dovuto valutare con estrema attenzione ogni piatto per decretare i vincitori“.

Rivolta agli studenti dell’Accademia e ai suoi diplomati, l’iniziativa è stata accettata con grande entusiasmo da parte di oltre 60 partecipanti.

Un’occasione per puntare alto, mettendosi in gioco, creando un piatto che potesse soddisfare gli alti criteri di valutazione seguiti dalla Commissione esaminatrice del concorso, costituita da esperti di Cucina, Giornalismo, Formazione culinaria, Marketing, Comunicazione e Management Ristorativo.

I VINCITORI DEL CONCORSO

GIORGIO ROSATO – PRIMO CLASSIFICATO

Lo Chef Giorgio Rosato, poliedrico professionista dell’arte culinaria, con un curriculum invidiabile, in ogni campo che lo ha visto protagonista, ha conquistato il primo posto del podio, mettendo tutti d’accordo. “Trilogia di Ricci di Mare” è il nome del suo piatto, molto complesso, sia dal punto di vista concettuale, che tecnico.

Un piatto dove la scienza, la semiotica e l’arte culinaria hanno dettato ogni passo di preparazione, per un risultato di assoluta eccellenza ed estetica.

Come una vera e propria opera il piatto è stato composto dallo Chef in tre atti distinti. Il primo ha visto l’innovativa pasta stampata in 3D a forma di riccio di mare, ripiena di polpa fresca di riccio e adagiata su un cremoso di cime di rapa e gocce di colatura di alici. Il secondo atto, come accompagnamento ai ricci di mare, una sinfonia di aromi esclusivi a base di bisque di astice, ed altre essenze di mare, inserite nelle “lagune di vetro” sparse nel piatto. Come terzo atto di questa trilogia, un “riccio dissimulato“, plasmato da una quenelle di burrata al nero di seppia e croccanti spaghetti neri. Un piatto dall’estetica penetrante e raffinata, un vero piatto da copertina!

LETIZIA BORSANI – SECONDA CLASSIFICATA

Una realizzazione, quella di Letizia Borsani, studentessa del Corso di Pasticceria, seconda classificata, che è stato un vero inno al coraggio, alla forza e alla vita.

L’allieva ha presentato “Delizia Multipla”, un dessert semifreddo multistrato.

“Multipla – come ha spiegato Letizia nella presentazione narrativa, richiesta dal regolamento del Concorso – ha una molteplicità di significati. Significati che esplicitano la composizione multistrato del suo dolce, la pluralità di consistenze, le variegate percezioni dei sapori all’assaggio e la necessità di variazioni in cucina per andare incontro alle esigenze nutrizionali richieste da particolari condizioni di salute”.

NELSON DE ROSSO – TERZO CLASSIFICATO

Nelson De Rosso ha presentato un piatto fusion, dove le tecniche della cucina italiana e quelle della cucina brasiliana hanno trattato prodotti tipici dei due Paesi, sposandoli con estrema armonia e rispetto vicendevole delle proprietà organolettiche.

Un piatto che è stato una perfetta concretizzazione del desiderio di ricerca e novità, l’ambizione alla conoscenza e al miglioramento continui.
Sono queste infatti le sensazioni, come ha spiegato Nelson nella sua presentazione, che ha avuto nel momento in cui si è cimentato nello sviluppo concettuale di un piatto ispirato allo Chef Bottura.

Tra i partecipanti al concorso, ecco coloro che si sono aggiudicati l’accesso in classifica, presentando creazioni molto valide sotto ogni punto di vista di analisi. Opere creative di alto valore culinario che hanno consentito ai partecipanti di fare luce sulle loro competenze e sulla loro preparazione professionale.

I loro nomi: **Paola Floris, Benedetto Rubino, Giuseppe De Vincenzi, Marina Pulieri, Enisa Xhasana, Elsa Bylyku, Silvia Curtale, Tiziana Vismara, Ilenia Di Napoli** e **Antonio Laganà**.