

## I PIEMONTESI GIULIA MAIRO E ALESSANDRO SCARSI “TALENTI DEL TALEGGIO”



5 Dicembre 2017

PARMA - Sono **Giulia Mairo**, per la sezione cucina, e **Alessandro Scarsi**, per la sezione sala, i vincitori dell'edizione 2017/2018 de "I Talenti del Taleggio": i due studenti piemontesi, che frequentano il quinto anno dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Casale Monferrato hanno superato la concorrenza di altre nove coppie, provenienti da tutta Italia, trionfando così nell'atto conclusivo della competizione promossa dal Consorzio Tutela Taleggio, in collaborazione con Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Tre sono le giornate in cui si è articolato l'evento "I Talenti del Taleggio": la prima ha visto le

10 squadre selezionate da Alma, sulla base di 19 candidate, sfidarsi in tre prove distinte.

Il primo giorno si è svolto un educational di natura culturale: i ragazzi hanno dovuto rispondere a una serie di domande inerenti il patrimonio dei formaggi italiani, composto di oltre 500 tipologie, e affrontare la degustazione di un formaggio, privato della crosta, così da renderne più difficile il riconoscimento. Il secondo giorno le prove hanno riguardato il mondo della sala e della cucina: nel primo caso, si trattava di una prova di servizio, con proposta di abbinamento di un vino al Taleggio Dop (dall'apertura della bottiglia al servizio al tavolo della commissione, passando per la degustazione), nel secondo caso della realizzazione di una ricetta che prevedesse l'utilizzo del Taleggio Dop come ingrediente.

Al termine della seconda giornata, la commissione presieduta da **Renato Brancaleoni**, affinaio di formaggi di fama internazionale (ha conquistato la Medaglia di Bronzo ai Campionati Mondiali di Fromagerie di Lione del 2007) e docente Alma, ha selezionato le due coppie finaliste: oltre a quella piemontese formata da Giulia Mairo e Alessandro Scarsi, quella siciliana, espressione dell'Istituto Alberghiero "Ignazio e Vincenzo Florio" di Erice, composta da **Jonathan Sammartano** e **Salvatore Francesco Rondello**.

Per assegnare il titolo di Campioni Juniores 2017 de "I Talenti del Taleggio" non sono state sufficienti le tre prove originariamente previste durante la terza giornata: il taglio di una forma di Taleggio Dop, effettuato senza ricorrere alla bilancia, abbinato a domande della commissione sulle tecniche di taglio; la presentazione di una composizione di cinque formaggi (selezionati a scelta dei concorrenti tra una rosa di formaggi Dop e non Dop ma la cui filiera sia italiana al 100% indicati dalla commissione di valutazione), e quiz interattivo, con 20 domande a risposta multipla, a tema cucina, pasticceria, sommellerie, formaggi e servizio di sala.

A decidere la sfida tra gli Istituti Alberghieri di Casale Monferrato ed Erice, in parità al termine delle tre prove, è stato un test di cultura sul mondo dei formaggi: partendo da una lista di 17 Dop, i ragazzi hanno dovuto associare a ogni formaggio la Regione italiana di appartenenza.

Insieme con il titolo di Campioni Juniores de "I Talenti del Taleggio" Giulia Mairo e Alessandro

Scarsi si sono aggiudicati una borsa di studio del valore di 5.000 euro, che permetterà loro di proseguire il cammino formativo una volta terminati gli studi secondari.

Esprime grande soddisfazione **Lorenzo Sangiovanni**, presidente del Consorzio Tutela Taleggio: “È importante coinvolgere le nuove generazioni nella promozione delle eccellenze dell’arte casearia italiana: con il format de ‘I Talenti del Taleggio’ vogliamo supportare l’azione culturale degli Istituti Alberghieri, dialogando con aspiranti cuochi e professionisti di sala. A questi giovani, che rappresentano il futuro dell’ospitalità italiana, offriamo la possibilità di mettere alla prova le conoscenze e le abilità acquisite a scuola”.

Come spiega **Renato Brancaleoni**, “la mission di Alma è formare i giovani ambasciatori dell’identità gastronomica italiana: attraverso dinamiche di gioco e di sana competizione, ‘I Talenti del Taleggio’ ha il merito di avvicinare gli studenti al mondo dei formaggi, che rappresentano un patrimonio purtroppo ancora poco conosciuto e considerato, e di far comprendere loro che cosa significhi essere professionisti seri, in cucina come in sala. Un ringraziamento doveroso va rivolto ai docenti di questi ragazzi, che hanno voluto sposare il progetto, riconoscendone la valenza formativa”.