

“LA CUCINA DEL BENESSERE”, STUDENTI ALBERGHIERI SI SFIDANO A RIOLO TERME

1 Aprile 2019



RIOLO TERME - Mancano pochi giorni alla finale della gara gastronomica “La Cucina del BenEssere” in programma a Riolo Terme (Ravenna) il 3 aprile prossimo. La sfida, che ha coinvolto decine di istituti alberghieri italiani, nasce da un’idea dell’azienda Natura Nuova di Bagnacavallo che, oltre alla produzione di polpe e frullati di frutta fresca, è specializzata, con il brand Alibio, in proteine vegetali come il tofu, il tempeh e il seitan.

Le classi terze e quarte degli istituti che si sono candidati nelle scorse settimane hanno presentato due ricette, a libera scelta tra antipasto, primo, secondo e dolce, a base di tempeh e tofu. In modo particolare il tema proposto è stato quello legato al corretto utilizzo delle proteine vegetali in una dieta a basso contenuto di Fodmap (è l’acronimo inglese di Fermentable Oligo-Di-Monosaccharides and Polyols e si tratta in buona sostanza di carboidrati a corta catena, contenuti in alcuni cibi, che vengono scarsamente assorbiti dalle

pareti intestinali e sono fermentati dai batteri dell'intestino).

Grazie ai giudizi di un'apposita commissione, che ha valutato i piatti sulla base dell'aderenza al tema, del corretto equilibrio nutrizionale, della preparazione, della presentazione e dell'originalità, quattro istituti alberghieri accederanno alla finale che si terrà, come detto il 3 aprile, nell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme.

Gli studenti dovranno quindi rimettersi ai fornelli per realizzare un menù per 120 commensali. Il menù sarà composto da una Millefoglie di tempeh (Istituto alberghiero Nebbia di Loreto), da degli Gnocchi di semolino e verdure al ragù di tempeh e cavolo nero toscano (Istituto alberghiero Marconi di Viareggio), da una Mille sfaccettature di tempeh, curcuma e profumi dell'orto (a cura dell'Istituto alberghiero De Carolis di Spoleto) e, dulcis in fundo, da una Mousse al tofu e cioccolato con croccante al tempeh, inserto all'arancia e gelée allo yogurt su salsa al tè verde matcha (proposta dall'Istituto alberghiero Bojano di Campobasso).

Alla squadra vincitrice Natura Nuova assegnerà un premio di 500 euro da destinare all'acquisto di nuove attrezzature per la cucina dell'istituto.