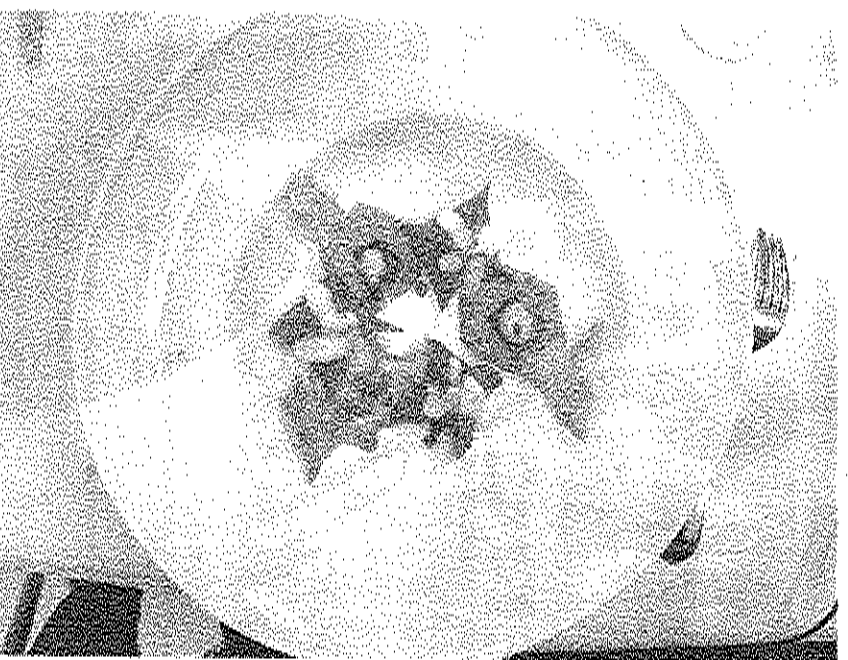
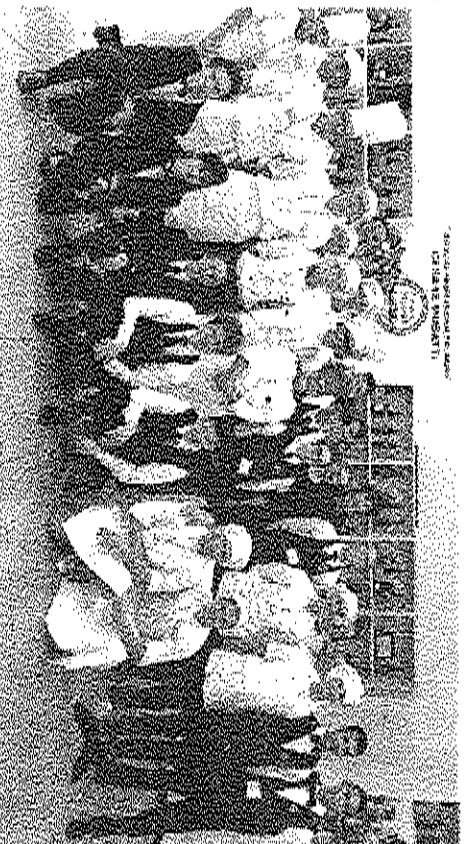


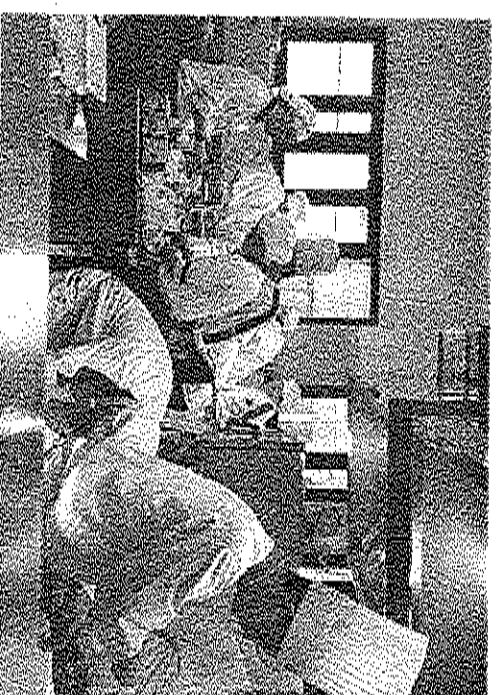
PREMIATI Il piatto giudicato migliore tra gli istituti, quello di Montagnana. Nella foto grande, il piatto vincitore del team dell'Alberini. Nella foto verticale, Costantina Rascu, impegnato nella prova di servizio



LA CUCINA MESTRE. IL PIATTO VINCITORE DEL TEAM DELL'ALBERINI



STUDENTI In alto i giovani aspiranti cuochi nelle cucine dell'Istituto Musatti Sotto, il piatto terzo classificato realizzato dalla scuola Dieffe di Spinea.



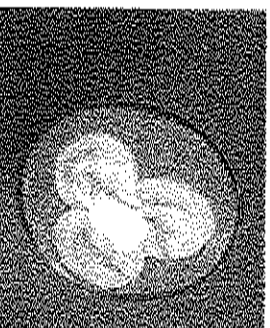
La scuola alberghiera di Villorba (Tv) si aggiudica la 21. edizione del concorso culinario organizzato dal Gazzettino e dall'Accademia italiana della Cucina di Venezia-Mestre nella classifica combinata cucina-sala. Al secondo posto l'Istituto Jacopo da Montagnana (Pd). Al terzo la scuola Dieffe di Spinea

Concorso Il Piatto di Natale

IL SUCCESSO

L'Istituto Massimo Alberini di Lancenigo di Villorba (Tv) è il trionfatore della 21. edizione de "Il Piatto del Natale" - sfida culinaria organizzata dall'Accademia italiana della cucina di Venezia-Mestre, in collaborazione con la delegazione di Venezia, e dal "Gazzettino", nella sezione riservata agli studenti delle classi IV e V degli istituti alberghieri del Veneto e Friuli Venezia Giulia. Nella finale - organizzata in maniera impeccabile da dirigenti, docenti e personale tutto dell'Istituto Cesare Musatti di Dolo (Ve) che hanno accolto grinta e partecipanti con grande professionalità e totale disponibilità -, la squadra della scuola trevigiana, formata dal team di cucina Michael Ferrarese e Jacopo Robelli (professore Damiano Molin) e dal team di sala (professore Luigi Di Sorbo), Irene Lucchese e Costantina Rascu, ha preceduto di un soffio (122 punti totali: 104 di cucina e 18 di servizio) quella dello Jacopo da Montagnana che aveva impressionato i giudici sotto il profilo della cucina (119 punti: 107 di cucina, 12 di servizio).

Per i quattro componenti della squadra vincente il premio sarà una settimana di lezione alla scuola Alma di Coleremo (Pr), fondata da Qualitiero Marchesi e impostasi negli anni come la più importante sul territorio nazionale, oltre a stage presso impor-



LA PIAZZA D'ONORE ALLA SCUOLA PADOVANA ASCENATA PER IL PIATTO MIGLIORE DELLA FINALE

anti ristoranti, fecho magistrato di granati chef, prestigiosi ser di colcelli da cucina e altro.

L'INSOLITO PIENO

E dire che il piatto più riuscito fra i nove finalisti, secondo i giudici, capitanati da Piero Di Turi, docente della scuola di cucina Alma di Coleremo (Parma), è stato quello realizzato da Luca Agnolin e Davide Calzini di Montagnana, intitolato "L'insolito ripieno", gustoso e molto equilibrato assemblaggio di ingredienti neppure facili da mettere assieme: "insoliti", dai legami di pollo alla zucca fino al pandoro. Al punto che si è deciso, in corso d'opera, di assegnare alla scuola non solo una menzione speciale ma anche (non prevista) una cena con menu degustazione offerta

da Lionello Cera dell'Antica Osteria da Cera di Campagnulupa (Ve), tempo del pesce, due stelle Michelin, per i quattro alunni della squadra e per la professoressa Jessica Rizzi.

A fare la differenza per l'assegnazione del titolo è stato il punteggio di sala: in questa specializzazione l'Alberini ha ottenuto sei punti in più (18-12) rispetto al pur bravo Rebecca Marsotto e Pietro Refo (professoressa Giovanna Principale) di Montagnana, realizzando così il sorpasso per la somma dei punteggi. I "Fagottini rossi di caprone, crema di Asiago dop, spuma di lentichie, lingua di vitello, maionese di sedano e chips di patenta con brodo" dell'Alberini avevano ottenuto la seconda piazza nella sezione cucina, di un niente davanti al Dieffe di Spinea (terzo), con il "Raviolo ripieno di aringa, arginata su salsa di broccolo fiolato con aria di mostarda" di Matteo Pepe e Simone Vanna, affiancati dal team di sala composto da Federica Masier e Suzar Mostafoid (114 punti in totale: 102 di cucina e 12 di sala).

SERVIZIO DI SALA

Un'edizione del "Piatto del Natale", questa 21., che ha segnato una svolta. Girata la boa dei vent'anni, oltre a sottolineare la rinnovata attenzione nei confronti dei giovani, per la prima volta, si è introdotta nel regolamento per gli istituti professionali, anche la materia del servizio di sala, nella consapevolezza che, al ristorante o in trattoria, la qualità del servizio valga almeno quanto quella della cucina, e che

LA GIURIA

Questa la giuria che ha esaminato i concorrenti de "Il Piatto del Natale 2017". 1.

Franco Zorzet - delegato Aic Venezia Mestre e presidente della giuria; 2. Rosa Maria Rossomando Lo Torto - delegato Aic Venezia, co-presidente; 3. Roberto Papetti - direttore de "Il Gazzettino"; 4. Anna Cortesi - Aic Venezia Mestre, segretaria; 5. Claudio De Min - curatore della pagina enogastronomica de "Il Gazzettino"; 6. Ettore Bonalberti - delegato onorario Aic Venezia Mestre; 7. Maria Bonaldo - Aic Venezia Mestre; 8. Teresa Croze - Aic Venezia; 9. Michela Mayneri - Aic Venezia; 10. Roberto Robazza - presidente Centro studi territoriale del Veneto, Aic; 11. Michela Berto e Raffaele Ros - ristorante San Martirio, Scorzè; 12. Gianni Bonaccorsi - ristorante Il Ridotto, Venezia; 13. Renato Cattapan - ristorante Ca' delle Antore Quarto d'Altino, presidente associazione Cuochi Venezia; 14. Lionello Cera - ristorante Antica Osteria da Cera; 15. Franco Favaretto - ristorante Baccalàdivino Mestre; 16. Mara Martin - ristorante Da Fiore, Venezia; 17. Francesco Truzza - ristorante Nafin, Mira; 20. professor Piero Di Turi, delegato della scuola di gastronomia Alma.

anche il piatto più buono, se servito e presentato in maniera scialba e disartata senza passione e conoscenza, non basti ad affascinare e fidelizzare il cliente: Irene e Costantina hanno dimostrato di avere qualcosa in più.

BUON INTELLO

Fermo restando che, in entrambe le categorie, servizio e cucina, il livello dei ragazzi finalisti è sembrato più che soddisfacente, sia dal punto di vista della preparazione sia da quello dell'approccio, della passione e della personalità: "Una ricetta si può anche sbagliare, ma conta quello che c'è dietro e che si percepisce guardando e ascoltando questi ragazzi" ha detto il professor Di Turi. Dei nove piatti presentati in finale, almeno quattro sono stati valutati ottimi, tre buoni e solo un paio da rivedere. Mentre la prova di servizio consisteva nella simulazione dell'accoglienza di quattro clienti al tavolo, servizio dell'acqua, del vino e del piatto, e relative descrizioni oltre a soddisfare le domande che i giudici via via ponevano. Pur con inevitabili differenze, tutti i finalisti si sono rivelati all'altezza della situazione.

Claudio De Min

CLASSIFICA FINALE:
1. Istituto Massimo Alberini di Lancenigo di Villorba (Tv) punti 122 (104 di cucina + 18 di sala);
2. Istituto Jacopo da Montagnana di Montagnana (Pd), punti 119 (107 di cucina + 12 di sala);
3. Istituto Dieffe di Spinea (Ve), punti 114 (102 di cucina + 2 di sala).