

# Il dessert tutto nostrano? Gnocchi di mela al vino

BORMIO - (A.T.) La «mela di Valtellina» ha trovato all'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione Dante Zappa un bel modo di farsi promozione. Al gran finale del concorso internazionale promosso dalla Eurofru di Roma ci sarà Mariangela Raoss, studentessa di Grosio del corso di cucina condotto da Ugo Girola; ha vinto il primo premio della sezione dessert presentando semplicemente la scheda della ricetta (con tanto di disegno di presentazione) dei suoi «gnocchi di mela con salsa allo Sforzato di Valtellina».

Ingredienti semplici e nostrani, a partire dalle mele e dal vino, con un pò di noci e pan grattato, uva sultanina e uova. Il tutto elaborato con qualche spezia molto usata per la preparazione del vin brulé, come cannella e chiodi di garofano e guarnito con una salsa a base di Sforzato, il vino valtellinese suggerito proprio per i dolci. Ecco un dessert che la giuria del concorso ha ritenuto il migliore, da presentare alla prossima finale di Roma.

«In classe - ci spiega Ugo Gi-

rola - abbiamo fatto un lavoro di ricerca sulle ricette e le possibilità di impiego delle mele di Valtellina. Un lavoro preliminare condotto con tutti gli allievi cercando di stimolare la loro fantasia nella creazione del piatto per un concorso. E' stata fatta anche una selezione interna e i migliori elaborati sono stati inviati alla giuria del premio. Sono davvero contento - sottolinea Girola unitamente alla preside Pinuccia Tognoli - che Mariangela abbia vinto il primo premio della sezione».

Ai concorsi gastronomici, interni o esterni, l'Istituto Dante Zappa non è nuovo; e nemmeno ai premi lo è. Questo assume un significato molto particolare perchè potrebbe dare alla produzione frutticola di Valtellina un buon rilancio anche gastronomico.

Mariangela dovrà presentarsi ora a Roma per preparare una sessantina di piatti con il suo gustoso dessert; verranno serviti durante il pranzo finale - come ci spiega il professor Girola - che sarà preparato dai vincitori delle varie sezioni del concorso «La mela in cucina da protagonista».