



I premiati del concorso

Magnifica Terra ottima cucina

Al concorso interregionale hanno preso parte le scuole alberghiere di tutta Italia: al secondo posto si sono piazzati l'insegnante Eliseo Pini e lo studente Massimo Anzi, dell'istituto professionale di Bormio

Dioli all'interno

A Chiavenna il concorso interregionale di cucina per piatti a base di carne ovo-caprina: l'Istituto alberghiero di Bormio è arrivato secondo

Una medaglia d'argento racchiusa fra petali di speck

Il segreto dei concorrenti Eliseo Pini e Massimo Anzi? L'utilizzo di ingredienti tipici della Valtellina. Che hanno fruttato ai cuochi 352 punti

di Paride Dioli

BORMIO - Medaglia d'argento per un allievo cuoco e il suo insegnante della scuola alberghiera della Magnifica terra al Concorso interregionale di cucina per piatti a base di carne ovo-caprina che si è tenuto nell'ultimo fine settimana a Chiavenna. Il docente è Eliseo Pini, l'allievo è Massimo Anzi, della classe 3a cucina, che tiene alto il nome della omonima famiglia di campioni dello sci e di albergatori bormiesi. Insieme hanno partecipato alla kermesse indetta dall'Istituto professionale chiavennasco in collaborazione con l'Associazione provinciale allevatori ovo-caprini. Sono stati preceduti solo dall'Alberghiera di Monza, ma hanno messo in fila una scuola di Locri (Reggio Calabria), classificata terza, e altre otto coppie allievo-do-

cente che arrivavano da Arma di Taggia (IM), Senigallia (AN), S.Pellegrino (BG), Pisa, Lanzo (TO), Castelfranco Veneto (TV) e Fasano (BR).

Il piatto proposto dall'Istituto professionale bormiese, che si è dunque classificato secondo assoluto, era la «Lombata d'agnello rosata in mantello di ricotta e petali di speck». «Si tratta di un piatto della cucina creativa - spiega Pini - confezionato utilizzando ingredienti tipici dell'Alta Valtellina: dalla carne di agnello, di cui un tempo si faceva un uso oculato per problemi di povertà intrinseca, alla ricotta e allo speck, insaporiti dalle erbe reperite in natura. L'agnello viene rosolato prima con sale, pepe e timo; poi si sfuma con vino bianco. Quindi si miscelano nel cutter la ricotta e della polpa di pollo con albume, sale, pepe e una cuc-

chiaiata di spugnole (funghi primaverili, ndr). Infine si spalmano i lombi d'agnello con la ricotta e si avvolgono nei petali di speck. Il tutto, fasciato in un foglio di stagnola viene cotto in forno ottenendo una carne rosa a 55 gradi centigradi al cuore del lombo». Il piatto si presenta peraltro molto bene, guarnito con patate e funghi porcini. Al concorso ha ottenuto 352 punti, solo sette in meno della ricetta di Monza.

«E' stata un'occasione davvero importante - ha detto il Provveditore agli studi Nicola Montrone nel corso della premiazione - perché gli istituti professionali hanno la possibilità di anticipare iniziative didattiche in piena autonomia, collegandosi tra loro e realizzando una auspicata sinergia tra docenti e studenti».

