



A scuola di gusto



DELEGAZIONE ELBA

Il talento da qualche parte, prima o poi, riesce ad esprimersi, ma è la scuola che forma i talenti e fornisce loro gli strumenti per trasformare una passione e un dono naturale, in una professione, in un'arte. Perché la cucina è arte e cultura. Lo sa bene Alvaro Claudi, un "maestro" del cibo, ricercatore e sperimentatore, cuoco esperto e affermato, insegnante dell'Istituto Alberghiero che ha indirizzato molti giovani elbani ai mestieri della buona tavola e delle tradizioni culinarie locali.

E di talento ne hanno mostrato gli studenti delle terze e quarte classi dell'Istituto Alberghiero di Portoferraio che si sono cimentati in una gara gastronomica organizzata dalla Delegazione elbana dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Rossana Galletti. Preparati dalla docente Fortuna Sarappa, divisi in tre squadre, sono stati giudicati da un team d'eccellenza formato, oltre che da Claudi, dall'enologo dell'azienda Montefabbrello Marco Stefanini, la sommelier Susy Macchioni, lo chef Thomas Benedetti, il maitre Leonardo Rubino dell'Hotel Hermitage e la dirigente scolastica dell'Isis Foresi, Elisabetta Rando. Sede della competizione l'accogliente Azienda agricola biologica Montefabbrello di Schiopparello. Tre i piatti proposti con ingredienti a km 0, abbinati al nuovo vino spumante rosè dell'azienda, a dosaggio zero, chiamato "Lascalaranda". Ottimi per la preparazione e presentazione i "Tagliolini con crema di sburrata di baccalà", del gruppo Alice Ambretti, Angela Beltrame, Margherita Pieruzzini e Cristian Minelli. Invitanti i "Ravioli ripieni con burrata e gamberi mantecati", con Giacomo Cenciarelli, Giacomo Diversi, Mattia Diversi e Michele Zallo. Infine il vincitore "Filetto di triglia cicatrizzato in padella", realizzato da Francesco Girgenti, Mattia Semeraro, Tommaso Bianchi e Andrea Sapio.

L'impegno di un imprenditore come Dimitri Galletti, titolare di Montefabbrello, è encomiabile: alla squadra vincente andrà una borsa di studio perché i giovani studenti possano fare un'esperienza e specializzarsi in altre strutture della Toscana. Ospiti fra gli altri il ten. col. Stefano Cipriani, comandante dei carabinieri forestali, Roberto Minnelli direttore Coldiretti Elba, Franca Rosso presidente AsssoCom Elba, il presidente degli Albergatori Massimo De Ferrari, Patrizia Lupi direttrice della Fondazione Isola d'Elba.

"Tornare alle radici contadine dell'Isola, partire dai prodotti della terra per arrivare alla tavola, recuperare le ricette tradizionali sono elementi fondamentali di un turismo sostenibile e attento alla cultura del territorio - ha dichiarato Patrizia Lupi. Per il progetto Cittadini Custodi della Cultura Contadina stiamo lavorando con l'Istituto Alberghiero per raccogliere le testimonianze degli anziani elbani perché vengano a raccontare e cucinare le ricette tradizionali non solo per creare un piatto sano e gustoso ma per stimolare un dialogo intergenerazionale che permetta ai giovani e agli anziani di riconoscersi come parte della stessa comunità."

Sooner or later, talent manages to express itself but it is school that forms real talents. Alvaro Claudi, a "master" of food who has directed many young Elbans to the career of fine dining, knows this well. Talent has definitely been shown by the students of the third and fourth year of the Hotel Institute of Portoferraio who competed in a gastronomic competition at the Montefabbrello Organic Farm in Schiopparello. The students prepared three dishes using local produce to pair with the farm's new sparkling Rosé wine called "Lascalaranda". The winning team will receive a scholarship. The aim of the competition was to start from the products of the land and to present them on the table, retrieving traditional recipes to have a sustainable, culture-conscious tourism.