IVG

Alassio, Sofia Saltarelli e Mattia Maggi vincono il IX Memorial Marchiano

di **Redazione**
14 Aprile 2018 – 16:51

Alassio. Partner delle grandi occasioni con il sindaco di Alassio, Enzo Canepa: l'assessore Lucia Leone di Alassio, Grazia Mura, presidente Distretto Nord Ovest Fidapa B.P.W.Italy, Graziella Camurati, referente nazionale per la Lega contro la fame e la malnutrizione, Laura Amoretti, consigliere regionale di parità, Antonella Tosi, vicepresidente Distretto Nord-Ovest Fidapa B.P.W.Italy,Valeria Enrica Storchi, presidente Fidapa B.P.W. Italy sezione di Albenga e Luca De Michelis, presidente di Confagricoltura Liguria riuniti per la finale del IX Memorial B. Marchiano dedicato all'innovazione e alla creatività nell'anno del cibo italiano nel mondo.

Un menu degno dell'hasthag #annodelcibo, composto da: brandacujun e ratatouille classica su crema di burrata come antipasto, risotto con asparagi, bacon croccante e rapé di nocciola e pistacchio in abbinamento a mezzelune di pesto e toma brigasca con salsa di pecorino e vellutata di fagiolini come primo piatto, filetto di maialino alla Wellington con fagottino di lattuga, pomodoro provenzale e patate al rosmarino di secondo e, per terminare,torta di Chiavari evolution.

Un concorso che per il nono anno consecutivo ha ottenuto il patrocinio di Regione Liguria e Comune di Alassio e che per il 2018 #annodelcibo, grazie al sostegno e alla

collaborazione di Confagricoltura Liguria e delle cantine Spagnoli, Zangani e Lunae Bosoni, ha riaffermato il primato della cucina e del gusto “made in Liguria” con tutta una serie di attività, workshop, educational e cene didattiche dedicate alla promozione e alla valorizzazione delle eccellenze dei territori e delle aziende liguri.

Dall’avvio del concorso, attraverso saggi e prove speciali di hottellerie curati dai docenti del “Giancardi”Rita Baio, Katiuscia Giuria, Michela Calandruccioe Sara Ceccatelli, coadiuvati dagli chef e dai sommelier della FIC e dell’AIS di Savona, i futuri maitre e chef hanno potuto acquisire le competenze necessarie per affrontare le sfide della globalizzazione del mercato e potenziare abilità e conoscenze nel campo delle nuove tendenze in materia di cucina, sala-bar e ricevimento.

Un bagaglio esperienziale che contribuirà a fornire ai giovani talenti del “Giancardi” le necessarie conoscenze per essere i futuri ambasciatori dei saperi e dei sapori di Liguria nel mondo.

“Quello di valorizzare e mettere a sistema le straordinarie produzioni agricole della nostra Regione, abbinate al patrimonio storico-artistico, nell’anno del cibo italiano nel mondo è l’obiettivo primario – come sottolinea Angelo Marchiano, patron del memorial – che ci siamo dati insieme alle maestranze della scuola per poter contribuire in modo fattivo al progetto dei ministeri del turismo e dell’agricoltura.

“Vorrei rimarcare il valore di questi ragazzi e dell’Istituto: sono cinque anni che partecipo a questa bellissima serata, sempre molto emozionante, risultato di un ottimo lavoro di squadra, e questa manifestazione è cresciuta tanto, così come è cresciuta questa scuola. Complimenti per l’iniziativa e congratulazioni a coloro che hanno vinto questa edizione”, ha commentato il sindaco di Alassio Enzo Canepa.

L’evento ha premiato nella categoria bar lady Denise Cerro, nella sommellerie Riccardo Roccaforte e in cucina la che lady Sofia Saltarelli e Mattia Maggi con una cena di gala e un menu realizzati con il contributo degli chef della Federazione Italiana Cuochi Fabrizio Ceccarellie, Carla Balbiano,Damiano Di Salvo eMauro Manfredi eaccompagnati dalle etichette Nicolò V da Sarzana, Vermentino dei Colli Luni e Brut Millenium Tertium della cantina Lunae di Bosoni serviti dai sommelier A.I.S della delegazione di Savona Alessio Diroccia, Giorgio Moro, Michela Altafini, Clementina Caro e Fabrizio Zupo coordinati da Giancarlo Alfano.