

# IVG

## Memorial Marchiano, al vincitore la medaglia del Senato della Repubblica

di **Redazione**

16 Marzo 2019 - 8:56



**Alassio.** Sarà premiato con la medaglia del Senato della Repubblica il vincitore del decimo Memorial Marchiano, il concorso dedicato ai giovani talenti dell'alberghiero di Alassio. E a consegnarla, nella serata finale del 19 marzo, sarà Paolo Ripamonti, vicepresidente della commissione industria, commercio e turismo del Senato.

In gara per l'ambito riconoscimento che il presidente di Palazzo Madama, Maria Elisabetta Alberti Casellati ha voluto dedicare, nell'anno del decennale del Memorial Marchiano, ai futuri ambasciatori del gusto italiano nel mondo sono: Mariana Iaconianni, Iacopo Drago, Mattia Frisina e Raffaele Romani. I giovani chef sono arrivati in finale dopo una selezione scritta e la prova tecnico-pratica che li ha visti presentare a sorteggio un piatto di un menu dedicato ai saperi e ai sapori della Liguria e del Piemonte. La decima edizione, sostenuta con il premio eccellenze Confagricoltura, voluto dai presidenti della Confederazione Italiana Agricoltori Luca de Michelis e Enrico Allasia, richiedeva infatti ai partecipanti di ideare delle ricette in grado di fondere il meglio dell'enogastronomia delle due regioni.

I piatti finalisti, in degustazione nella cena di gala del 19 marzo 2019, coordinata dal coach Stefano Rota del ristorante Vascello Fantasma, sono: tatin con cipolla di Cureggio e Fontaneto caramellata con spuma di Parmigiano reggiano e riduzione di aceto balsamico come antipasto; ravioli al gorgonzola novarese e mascarpone con vongole veraci, nocciola tonda gentile, salvia fritta e fiori eduli come primo; turbante di orata con timballetto di cardo gobbo di Nizza Monferrato, carciofo violetto croccante in "bagna cauda" all'aglio di Vessalico come secondo; mousse di melanzane bianche su biscotto al cacao e zuppetta di fragole come dolce.

Alla serata saranno presenti, oltre al senatore Paolo Ripamonti, i sindaci di Alassio e Laigueglia Marco Melgrati e Roberto Sasso del Verme, l'assessore alle politiche scolastiche Fabio Macheda, i presidenti di Confagricoltura Liguria e Piemonte Luca De Michelis e Enrico Allasia, la presidente della sezione di Albenga di Fidapa Valeria Storchi, il presidente dell'Unione regionale cuochi della Liguria Stefano Beltrame e il presidente Associazione cuochi di Savona, Igor Di Lucia. Il concorso, patrocinato da Regione Liguria, è organizzato dal Centro Studi sul Turismo dell'Alberghiero e coordinato dai docenti Antonella Annitto, Stefania Violino, Paolo Madonia, Massimo Rovere, Giovanni Marellò, Rita Baio, Katuscia Giuria, Monica Barbera e Franco Laureri.