

Cuochi, il Trofeo Baroni va a Clusane



Da sinistra: Luca Piccinelli, Nadia Mazzoleni e Stefano Ghisleni

È andato sulla sponda bresciana del lago d'Iseo il sesto Trofeo Fiorenzo Baroni, il concorso di cucina calda individuale per professionisti organizzato dall'Associazione Cuochi Bergamaschi, con il patrocinio della Camera di Commercio di Bergamo, nel corso della Fiera Campionaria.

Ad imporsi nell'ormai tradizionale gara dedicata ad uno dei fondatori dell'Associazione bergamasca è stato Luca Piccinelli, del Romantic Hotel Relais Mirabella di Clusane d'Iseo, che ha vinto la prima prova con "Risotto mantecato

allo strachitunt, crema di zucca e maggiorana, terrina al broccolo e Galletto, cotechino e Branzi” e la finale con “Riso al salto e ricotta, insalata di Galletto, salsa al Branzi e pasta di salame croccante”.

In sfida 12 cuochi di diversa età e provenienza, suddivisi in tre batterie eliminatorie da quattro concorrenti ciascuna. I primi classificati di ogni batteria più un concorrente ripescato in base al punteggio hanno gareggiato poi per la finale. Ogni batteria aveva a disposizione un “paniere misterioso” assegnato ad estrazione con i prodotti alimentari che i concorrenti dovevano utilizzare per creare il proprio piatto. Ingredienti comuni a tutti, ed obbligatori in ogni batteria, sono stati i Galletti Vallespluga, il riso Salera e una fetta di Branzi.

Ogni concorrente ha avuto a disposizione un’ora per pensare e realizzare il proprio piatto in sei mezze porzioni d’assaggio e un piatto finito da porzione intera per la valutazione della presentazione della ricetta.

Al secondo posto si è classificato Stefano Ghisleni, del ristorante Morlacchi di Bottanuco, che ha preparato per la finale “Raviolo ripieno di Galletto, riso, salsiccia e Branzi; gocce di basilico e spuma di ricotta”; al terzo Nadia Mazzoleni, del Ristorante dell’Hotel Settecento di Presezzo con “Risotto al Valcalepio con scaglia di Branzi, quenelle di ricotta e basilico e Galletto croccante”. Quarto finalista Mahedi El Omari, del ristorante Alfredo since 1964 di Milano, ma socio dell’Associazione Cuochi Bergamo, che come piatto finale ha proposto “Arancino di riso al Valcalepio con cuore di Branzi e pasta di salame e Galletto allo scalogno e vino rosso”.

Il vincitore si è aggiudicato il Trofeo Baroni 2016 ed un premio di 500 euro. Trecento euro sono andati al secondo e 100 alla terza classificata. Tutti i partecipanti hanno ricevuto l’attestato di partecipazione, uno strumento di cottura

Pentole Agnelli e il box prodotti Azienda Agricola Salera



In giuria: Carlo Cranchi, presidente dell'Unione Cuochi Regione Lombardia Fic; Francesco Gotti, chef del Bobadilla di Dalmine e allenatore del team junior della Nazionale Italiana Cuochi; Sergio Mauri, chef patron stellato, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Como; Claudio Prandi, chef stellato del Lario e vicepresidente dell'Associazione Cuochi Lecco ed Ezio Gritti, già stellato bergamasco, rientrato da Bali e pronto per una nuova iniziativa in città, e Paolo Forgia, segretario regionale dell'Unione cuochi del Veneto.

Ad essere valutati gusto, estetica, corretta lavorazione e postazione di lavoro, scarti di lavorazione e innovazione.