

Cuoco dell'anno, un bergamasco sul podio

il piatto di Simone Cadei, Lingua con salsa verde scomposta

C'è un bergamasco sul podio dell'undicesima edizione del concorso Cuoco dell'anno, organizzato dall'Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLo) nel corso di Host, la fiera internazionale dell'ospitalità chiusa ieri a Fieramilano Rho.



È Simone Cadei, titolare con i due fratelli – anch'essi chef – del ristorante Simagò di Osio Sopra. Si è classificato al terzo posto nella competizione che ha visto in lizza 18 concorrenti, soci della Federazione di tutta Italia, e che aveva come tema “Del maiale non si butta via nulla”.

Si chiedeva di elaborare un piatto con le parti meno nobili e il quinto quarto del suino abbinato alla lavorazione di un cereale (come riso, orzo, mais). Cadei ha ottenuto il punteggio di 96,2 sul totale di 100 con il piatto “Lingua con salsa verde scomposta”. Il titolo di Cuoco dell'anno è andato ad Andrea Mantovanelli, dell'Associazione Cuochi Verona, con

“Musetto di maialino e scampi” (punteggio 98,6) mentre in seconda posizione è arrivata la “Guancia di maiale” del bresciano Cristian Spagnoli.

Al debutto quest’anno, il concorso per la “Salsiccia 3.0”, così definita per l’utilizzo di strumenti professionali innovativi, è stato vinto da Michele Fiorito dell’Associazione Cuochi Brescia.

Queste, infine, le menzioni speciali assegnate dalla Giuria:
Coppa Aldo Sacchi, tecnica nell’uso dei fondi e salse: Luca Fasoli

Coppa Egidio Rossi, capacità tecniche dimostrate in giovane età: Giulia Corbellini

Coppa Fiorenzo Baroni, Premio Giuria popolare gusto visivo: Luca Piccinelli

Coppa Enzo D’Ellea, Premio speciale pertinenza al tema e ricerca: Mattia Giacomelli

Coppa Gian Paolo Cangi, miglior utilizzo di tecniche innovative: Pompeo Lorusso

Oltre a promuovere il confronto professionale, la presenza in fiera della Federazione Italiana Cuochi ha rappresentato una vetrina del mondo associativo per la vasta platea dell’evento, che in quattro giorni ha totalizzato oltre 150mila visitatori.