

15 Maggio 2015

Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell'Albo d'oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Una vetrina per fare esperienza all'esposizione milanese e inserirsi nel mondo del lavoro



Ci sono anche due giovani bergamaschi tra i nuovi talenti dei fornelli selezionati dal concorso della Regione “New talented Italian chef for Expo 2015”. Sono il 18enne Luca Vezzoli e la 17enne Elisa Zanella, entrambi allievi dell’ente di formazione Ikaros che ha attivato il corso a Grumello del Monte, entrati a far parte con le proprie ricette nell’Albo d’oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi. Un’iniziativa che vuole essere una vetrina da mettere a disposizione degli operatori della ristorazione per esperienze sia nell’ambito dell’Expo di Milano sia per successive occasioni di inserimento nel mondo del lavoro o di potenziamento delle competenze professionali.



Il piatto di Luca Vezzoli



e quello di Elisa Zanella

I ragazzi ammessi sono una cinquantina, suddivisi nelle categorie cucina, pasticceria e sala/bar. Luca ed Elisa hanno partecipato nella sezione cucina proponendo rispettivamente “Casoncello con pasta di salame e mele della Val Brembana in crema di mais Spinato rosso di Gandino” e “Risotto mantecato alla scarola bergamasca, crema di Strachitunt e gelatina di mele della Val Brembana”.

Il concorso richiedeva di scegliere come tema uno dei Cluster presenti in Expo e di presentare un piatto, una bevanda o un prodotto di panificazione o pasticceria rielaborando una ricetta della tradizione.

I due giovani sono stati tra i quattro che si sono meritati anche una menzione speciale: «Descrizione dettagliata e ragionata dei passaggi necessari per la realizzazione del piatto. Notevole creatività nella rivisitazione della ricetta e originalità nella presentazione del piatto. Esecuzione molto articolata, con ricorso a tecniche e ingredienti ricercati» per Vezzoli, mentre dell’elaborato di Elisa Zanella la commissione ha evidenziato: «Conoscenza approfondita delle caratteristiche degli ingredienti utilizzati e ottima padronanza delle tecniche di preparazione. Interessanti accostamenti di sapori e consistenze».

[Tutti i vincitori](#)