

14 Settembre 2015

Nuovi talenti in cucina, la Regione premia cinque bergamaschi

Assegnati i riconoscimenti del concorso "New Talented Italian Chef for Expo 2015"



Luca Vezzoli

Anche cinque giovani bergamaschi sono stati premiati domenica ad Expo dalla Regione nell'ambito del concorso "New Talented Italian Chef for Expo 2015", iniziativa rivolta agli studenti dei centri di formazione lombardi con l'obiettivo di offrire loro una vetrina.



Nella sezione dedicata alla rielaborazione di ricette tradizionali sono stati selezionati i piatti di Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi dell'ente di formazione Ikaros a Grumello del Monte ed entrambi premiati con una menzione speciale, mentre nella seconda edizione, denominata "Zero Sprechi" che richiedeva idee per riutilizzare avanzi o parti solitamente scartate, a segnalarsi per Bergamo sono stati Vanessa Cambianica (Ikaros), Roberto Beretta (Azienda bergamasca formazione, sede di Bergamo) e Mattia Crippa (Engim Lombardia, Brembate di Sopra).



Vanessa Cambianica

La prima edizione del concorso ha premiato 51 giovani chef di 18 scuole specializzate presenti in Lombardia, il bando "Zero Sprechi", ne ha selezionati 49 provenienti da 15 scuole diverse.

I riconoscimenti sono stati assegnati dall'assessore regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea nel corso di una vera e propria festa tra musica e showcooking. Tra le ricette cucinate per l'occasione anche il "Casoncello con pasta di salame e mele della Val Brembana in crema di mais spinato rosso di Gandino" realizzato da Luca Vezzoli, il "Risotto mantecato alla scarola bergamasca, crema di Strachitunt e gelatina di mele della Val Brembana" di Elisa Zanella, la torta di riso allo zafferano creato da un'alunna del Centro Opere Femminili Salesiane di Cinisello Balsamo, la "Miascia a modo mio" della Fondazione Enaip Lombardia di Como e l'originale "Omaggio a Bergamo" con l'Arlecchino in riso di Vanessa Cambianica, quest'ultimo con menzione per la particolare sezione di "Zero sprechi", insieme al "Gecello-gelato realizzato con baccelli e piselli caramellati" inventato da un'alunna dell'Opera Diocesana Preservazione della Fede (O.P.D.F) di Stradella (Pavia).

Le immagini della giornata

