

Sei giovani chef del Cipriani in gara a "Cotto e mangiato"

TAGLIO DI PO

Sono sei i ragazzi dall'istituto alberghiero "Cipriani" di Adria coinvolti nella nuova stagione del concorso "Cotto e mangiato - Giovani chef" in onda su Italia1. È il secondo anno consecutivo che l'Alberghiero partecipa con i suoi studenti mettendone in luce professionalità e competenze oltre che alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Il progetto, coordinato dal docente di Enogastronomia Maurizio Fantinati, ha fatto emergere quest'anno, da una selezione interna, gli studenti che in aprile hanno partecipato: il 6 aprile Xiao Ju ha presentato il piatto "Sogliola arrotolata su letto di mandorla, fiori di ibisco con il suo brodo e micro caponata"; Giorgia Scaglianti, ha

proposto "Seppie purea col nero e ragù di testa" (12 aprile); Nicholas Zamboni ha cucinato "Osso-buco di rana pescatrice con sedano candito" (il 17); Andrea Zambello ha proposto la sua ricetta: "Insalata di capesante e vongole" (il 21); Riccardo Lideo ha cucinato la "Sarda in gelatina di scalogno nero" (il 27); Alberto Osti, sabato 1 maggio, ha presentato una ricetta "misteriosa".

VIDEO E BACKSTAGE

Una vetrina importante per questi studenti che aspirano a una brillante carriera da chef e una bella vetrina anche per l'Istituto che prepara da sempre giovani preparati ad affrontare al meglio il mondo del lavoro. Sulle pagine Facebook di Cotto e Mangiato e dell'Istituto Alberghiero Cipriani di Adria si possono rivedere le puntate in cui hanno partecipato i ragazzi e sulla pagina Youtube del Parco del Delta del Po legata alla promozione enoga-

stronomica "Delta è Gusto" si trovano i video dei backstage. L'iniziativa si inserisce all'interno delle azioni di promozione del turismo sostenibile del progetto dell'Ente Parco Regionale Veneto del Delta del Po #MYDELTA-SLOW finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo.

Giannino Dian

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN GARA Maurizio Fantinati con i sei allievi del "Cipriani" di Adria



Peso: 16%