



IPSSAR MATTEOTTI ACCADEMIA DELLA CUCINA

Piccoli cuochi crescono

PICCOLI cuochi crescono all'Ipssar Matteotti e l'Accademia Italiana della Cucina li consacra nell'Olimpo delle promesse della ristorazione. Giovedì, l'Alberghiero, fiore all'occhiello della Toscana, ha ospitato la conviviale ecumenica della delegazione pisana dell'Accademia della Cucina. Soci e autorità cittadine hanno apprezzato e gustato gli ottimi piatti e la passione creativa degli allievi della scuola diretta da Salvatore Caruso (**nella foto** di Antonio Pastorelli con gli studenti). In tutta Italia, alla stessa ora, i soci dell'Accademia, il cui scopo è «tutelare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento», hanno celebrato i sapori del territorio in un inno all'unisono alla buona tavola e alle nostre tradizioni. Filo conduttore della serata è stato il riso, la cui storia ed evoluzione sono state con sapienza raccontate dal presidente della delegazione pisana, l'accademico e ingegnere Franco Milili. Florilegio di piatti espressi dei primi classificati al settimo premio Accademia Italiana della Cucina. Un premio che ha dato la gioia della soddisfazione di aver ben studiato e ben lavorato a Luca Teggi,

Gabriele Nassar e Fabio Baggiani. Meritatissimo il podio di Teggi con il suo «Barlume marinese» ispirato al mare riproposto in una cozza di parmigiano al nero di seppia con cuore di pappa al pomodoro. Strepitoso il risotto con piccione, radicchio e vin santo mantecato al pecorino stracchinato di Gabriele Nassar. Lo stesso piatto con cui il giovane allievo del Matteotti ha vinto, in gara con grandi professionisti, il Trofeo nazionale Miglior risotto. E' la terra che ce lo chiede». E, dulcis in fundo, la torta di riso alla carrarina con mousse alla menta e cioccolato piccante del bravissimo Fabio Baggiani. Entusiasta il provveditore agli studi, Luigi Sebastiani, e tanti complimenti al servizio in sala e in cucina dei ragazzi di Quinta e Terza coordinati da Gioia Cesarotti, Rosario Mammìno, Michele, Torano, Antonio Agnello, Gino Pernice, Sall Abdu Letif, Rosa Garofalo. Ecco la classifica del premio dell'Accademia Italiana di Cucina: Luca Teggi, Fabio Baggiani, Caterina Cosimi, Gabriele Scrima, Matteo La Marra, Mirco Vita, Matteo Ghetta, Alessio Rispo, Giulia Musio, Andrea Brigiotti, Gabriele Zocchi.

