

Giovani chef premiati a Expo Milano

Pubblicato: Domenica 13 Settembre 2015



Una festa di colori e sapori a Pianeta Lombardia, padiglione di Regione Lombardia a Expo, con l'assessore regionale all'Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea, che ha premiato i migliori giovani vincitori del concorso 'New talented Italian chef for Expo 2015', promosso da Regione Lombardia in occasione dell'Esposizione universale.

GIOVANI DI GRANDE TALENTO – “La pioggia non ha fermato le eccellenze – ha commentato l'assessore Aprea – e oggi abbiamo in Expo il meglio dei nostri Centri di Formazione professionale, giovani di grande talento e ‘ambasciatori del gusto’ pronti a far conoscere a livello nazionale e nel mondo i sapori della Lombardia e del ‘made in Italy’. All’evento erano presenti anche il direttore generale della Direzione generale Istruzione, Formazione e Lavoro di Regione Lombardia Gianni Bocchieri e i dirigenti dell’Assessorato.

PIATTI DELLA TRADIZIONE RIVISITATI – “I giovani chef – ha proseguito l'assessore Aprea – sono stati selezionati da una Commissione altamente qualificata e ricevono da Regione Lombardia il premio per aver saputo interpretare con straordinaria creatività e fantasia, rivisitandoli, i piatti della tradizione”. Presenti alla manifestazione anche alcuni componenti della Commissione, la nutrizionista e giornalista Evelina Flachi e la blogger Gloria Brolatti, oltre agli chef della Scuola regionale di cucina che hanno partecipato alla premiazione.

FESTA CON MUSICA – Il momento della consegna dei riconoscimenti, che ha richiamato una vasta folla di visitatori nonostante la pioggia battente, e’ stato preceduto da un’esibizione musicale, di cui sono stati protagonisti gli chef dei Cfp lombardi, talentuosi in cucina ma anche nell’esprimersi attraverso la musica e la danza. Tra i brani proposti, anche l’Inno della Lombardia’ composto da Mogol e Mario Lavezzi.

SHOWCOOKING – Hanno suscitato grande apprezzamento i piatti elaborati dai cuochi di tutta la Lombardia, alcuni dei quali riproposti nello speciale showcooking allestito in Expo. Tra questi, il ‘Casoncello con pasta di salame e mele della Val Brembana in crema di mais spinato rosso di Gandino’ realizzato da un alunno di Ikaros, di Grumello del monte (Bergamo), 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 un originale ‘Omaggio a Bergamo’ con l’Arlecchino in riso, 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). I piatti hanno ricevuto il plauso anche da parte dello chef campano Fabio Ometo di ‘Ecco Pasta e Pizza’, in Expo, che ha ospitato lo show cooking.

AL VIVAIO PRESENTATI I CFP LOMBARDI – La ‘giornata dell’orgoglio lombardo’, come l’ha definita l'assessore Aprea, si e’ conclusa con un secondo passaggio al Vivaio Scuole di Padiglione Italia, dopo quello di avvio della cerimonia di premiazione, dove sono stati presentati ai visitatori di Expo i diplomati dei Cfp lombardi: Apaf di Casargo, Capac e Galdus di Milano, Fondazione Enaic di Brescia e di Bagnolo Mella (BS), ATSS di Legnano e Agenzia peer la Formazione e l’Orientamento al Lavoro di Melegnano (Milano), Cometa di Como, Ial Lombardia di Viadana (Mantova), Ente formazione di Soncino (Cremona).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it