

scelto da **Il Messaggero.it** HOME CHI SIAMO ABBONAMENTI PUBBLICITÀ NEWSLETTER FORUM CONTATTI f t p in s

**GAMBERO ROSSO®**

CHANNEL VIDEO MENSILE SETTIMANALE GUIDE&LIBRI APP CITTÀ DEL CUSTO ALTA FORMAZIONE EVENTI STORE

ARTICOLI NEWS RICETTE VINI RISTORANTI BAR E-CELLENZE ACENDA Cerca... >Vai

Home > News > Assaggi di Fine Anno. Garda, Abruzzo e Calabria sul podio per la cucina all'extravergine: la finale a Roma

**SAFE SHIPPING SOLUTIONS**  
www.caratello.net

**WE PACK - WE SHIP - WE CARE**  
wine, food, baggage, gifts, etc...

**USA EXPORT SOLUTIONS**

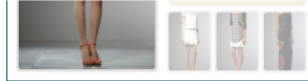
14 APR 2015 / 07:04

**Assaggi di Fine Anno. Garda, Abruzzo e Calabria sul podio per la cucina all'extravergine: la finale a Roma**

È stata la nuova sede della Città del gusto di Roma ad accogliere la finale del concorso dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva nella cucina di giovani promesse degli Istituti alberghieri italiani. Vince la tartare di salmerino di Michele Ferrari.

**YouWine**  
www.youwine.it  
PERSONALIZZA LA TUA CANTINA  
Scegli: colore, rivestimento, maniglie e molto altro ancora.....

**PATRIZIA PEPE**  
Tuta lunga in seta con elastico in vita e al seno  
288€  
194€



#### MENSILE



ABBONAMENTO SPECIALE  
ABBONAMENTO VERSIONE  
DIGITALE  
ABBONAMENTO RIVISTA  
CARTACEA

ARCHIVIO

#### Abbiamo parlato di

[olio extravergine d'oliva](#)  
[pandolea](#)  
[concorsi di cucina](#)

### ***Pandolea e Gambero Rosso insieme per l'olio extravergine italiano***

Viene dal Trentino – anzi, più precisamente dal Garda Trentino – il ragazzo che si è aggiudicato il primo premio nel concorso “Assaggi di Fine Anno” organizzato da Pandolea – Associazione Donne dell'Olio insieme a Gambero Rosso. La finale, che ha visto confrontarsi gli allievi di sei istituti alberghieri da tutta Italia, si è tenuta nelle cucine delle scuole del Gambero Rosso, alla Città del gusto di Roma. Gli istituti che hanno voluto fortemente partecipare alla gara di cucina con e per l'olio extravergine di oliva, sono l'Ipssar Tor Carbone di Roma con **Luca Gandini**, il Cfp di Riva del Garda (Trentino) con **Michele Ferrari**, L'Isitps di Porto Sant'Elpidio (Marche) con **Patrizio Brillarelli**, l'Istituto di Istruzione Superiore “Mancini” di Cosenza con **Roberto Suevo**, l'Iss “N. Moccia” di Nardò (Lecce, Puglia) con **Andrea Pisanelli** e l'Istituto d'Istruzione Superiore “V. Crocetti – V. Cerulli” di Giulianova (Teramo, Abruzzo) con **Clarissa Giancola**. I ragazzi, accompagnati da prof e tecnici della scuola, si sono regalati una bella giornata romana nelle cucine del Gambero: si sono confrontati tra loro e con gli chef presenti in giuria (**Mario Piccione**, resident chef del Gambero e **Davide Del Duca** dell'Osteria Fernanda di Roma), oltre che con gli esperti presenti, da **Loriana Abbruzzetti** e **Pina Boccia** – per Pandolea – a **Camilla Carrega** e **Stefano Polacchi** (rispettivamente responsabile delle scuole e caporedattore del Gambero), insieme a **Saverio De Luca**, giornalista per l'Ansa.



### ***Il piatto vincitore. Il premio arriva sul lago di Garda***

Il piatto che ha vinto il primo premio – il giovane Michele Ferrari si aggiudica anche la possibilità di partecipare a uno dei corsi dedicati all'olio in cucina nelle scuole del Gambero Rosso a Roma – ha strappato l'applauso ai giurati. Una vittoria assicurata dall'apparente semplicità del piatto (una tartare di salmerino) ottenuta grazie a delle tecniche molto particolari e affinate con cui sono state realizzate le salse, le spume, gelatine e creme che accompagnavano il pesce: in primis un olio al burro da far commuovere. «Sì, ho voluto ripercorrere la nostra antica tradizione di mettere sul pane insieme burro e olio» sorride Michele. In effetti, con l'aiuto del burro di cacao la crema è leggera e profumatissima ed esalta davvero alla grande l'extravergine del Frantoio di Riva (l'Uliva, monocultivar Casaliva).

Secondo classificato, l'Incanto di Clarissa Giancola. «Un piatto ispirato a Flaubert di Madame Bovary – sorride la ragazza, ispirata – e cita il passo: “L'incanto della novità, cadendo a poco a poco come una veste, mette a nudo l'eterna monotonia della passione che non cambia mai forma, non cambia mai linguaggio”. Una mezza sfera di cioccolato ripiena di olio extravergine di oliva e sferificazione di arancia, sotto ricotta vaccina e pasta brisée agli spinaci: un finger food, ma anche un piccolo dessert, di sicuro impatto e dall'ottimo sapore nel palato. Tecnica padroneggiata con sicurezza e creatività messa al servizio del gusto, non fine a se stessa nonostante l'ispirazione letteraria.

Terzo, con un punteggio però molto inferiore, il piatto di Roberto Suevo: capesante avvolte nella pancetta di Calabria e grigliate su yogurt al profumo di cetrioli con turbante del mediterraneo e salsa d'oriente (lime, soia, cipolla e tabasco). Un piatto abbastanza equilibrato e godibile, anche se con punte di ingenuità legate all'eccesso di acidità o all'incontro di sapori e ingredienti a rischio di elisione tra loro. Comunque, nel contesto, un terzo posto di tutto rispetto. Interessanti,



Comunque, nel contesto, un terzo posto di tutto rispetto. Interessanti, anche se distaccati dai vincitori, anche gli altri piatti.

### ***La cultura dell'olio. La missione di Pandolea***

E interessante, al di là di tutto, lo sforzo dei ragazzi di mettere in primo piano l'olio extravergine di oliva del proprio territorio, di assaggiarlo prima per conoscerlo e poi di pensare a un piatto in cui unire gli studi dell'anno di scuola con l'esigenza di far spazio e dare un senso all'olio di oliva. Questo, del resto, il senso del concorso voluto da Pandolea.

*"Diffondere il più possibile e il più in profondità possibile, a partire dagli anni della formazione dei ragazzi, la conoscenza e la consapevolezza rispetto a un grande elemento della nostra tradizione gastronomica e a un grande protagonista della nostra salute, l'extravergine di oliva fatto bene! E mi sembra che piano piano ce la possiamo fare"* commenta Lorian Abbruzzetti, presidente di Pandolea.

I piatti degli altri ragazzi sono il Baccalà con gelatina d'arancia e spuma di finocchio realizzato da Luca Gandini: vi avevamo parlato bene di questa ricetta assaggiata nella finale del Lazio in cui si è affermato primo; ma questa volta l'emozione o il giocare fuoricasa hanno fatto male al baccalà e al suo autore, che non è riuscito a gestire consistenze e temperature. Peccato!

Al quinto e sesto posto, i piatti di Andrea Pisanello (bruschetta all'olio di oliva e marmellata di pomodori) e di Patrizio Brillarelli (Triglia imbottita di fegato di pollo e polenta ottofile all'olio di Tenera Ascolana). Due piatti ispirati ai territori di provenienza dei ragazzi, decisamente realizzati con l'intento di valorizzare sia l'olio che il terroir, ma purtroppo viziati da eccesso di ingenuità che li hanno resi non molto armonici ed equilibrati: probabilmente un eccesso di cose da dire e una carenza di sintesi, difetto per altro riscontrabile in molti dei ristoranti anche noti e quindi assai perdonabili in giovani allievi chef in erba!

