

UN CONCORSO NAZIONALE DI ALTA CUCINA

# Il taleggio incorona il Marco Polo

## Panissa, fonduta e pansoti: così l'istituto alberghiero di Genova sale sul podio

L'Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana grazie al contributo del Consorzio Tutela Taleggio, ha realizzato un concorso riservato agli Istituti Alberghieri di Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Liguria e Piemonte che hanno gareggiato con un allievo di sala e uno di cucina del 5° anno per diffondere la conoscenza e del Taleggio Dop e la sua valorizzazione in cucina. I concorrenti, gareggiando in coppia, dovevano elaborare i piatti con il Taleggio Dop cui abbinare i vini. Per qualificarsi si chiedeva ai ragazzi di sostituire il servizio puro del formaggio con due piatti, uno da accompagnamento a un aperitivo e l'altro come pre dessert l'abbinamento del vino. Da questa prima selezione sono state scelte 8 coppie di 8 diverse scuola, tra cui l'Ipseo Marco Polo di Genova.

A questo punto arriva la prova presso La Regia di Colorno - Parma sede dell' Alma, il cui Rettore è lo Chef Gualtiero Marchesi. Gabriel Olivieri di cucina e Sindja Congiu di sala, con i proff Felice Lavorgna e Francesco Depau vincono la semifinale piazzandosi primi in classifica, proponendo una "Panissa frita e fonduta di Taleggio Dop" semplice

ma sublime e un "Miniloto di pan di segale con spuma di Taleggio, scioppo di vino e melagrana" un superlativo predessert il tutto innaffiato dallo "Spigau Crociata della Rocche del Gatto" del vinificatore Fausto De Andreis, servito con il garbo e la professionalità della Sindja Congiu, che si è cimentata, per completare la prova, nel taglio del Taleggio Dop, per una porzione di circa 15 gr. A questo punto bisognava creare un menu composto da primo secondo e dessert, dove il taleggio "regna sovrano" e la sala doveva abbinare un vino per ogni piatto. Il 20 gennaio presso la sede Consorzio e Tutela del Taleggio di Treviglio (Bg) la coppia dell'IPSSAR Marco Polo e i secondi classificati della semifinale, l'Istituto Collegio Ballerini di Seregno si incontrano per il faccia a faccia

finale, davanti ad una commissione formata da Massimo Taddei, Andrea Sinigaglia Renato Brancaleoni, Maurizio Ferrari, Giovanni Ciresa Andrea Grignaffini. Tutti massimi esperti. L'Istituto Ballerini si presenta con Gnocchetti di Castagne con salsa al Taleggio Dop a seguire un Filetto di maiale al Taleggio Dop e per finire la Crostata di Taleggio Dop al profumo d'arancia. Il Marco Polo con le ricette che leggete qui a fianco.

Per il Marco Polo arriva la vittoria finale, un primo posto meritato, piena soddisfazione da parte del Ds Prof Renzo Talini: in pochi mesi della sua gestione ha già inanellato una serie di primi posti, quali il primo e secondo posto per il concorso "la Città del Miele" con i cocktail after dinner di Linda Trenta e Yaela Carboni e il terzo posto di Daniele Rebosio per la sezione cucina. Euforia del vincente team del Taleggio Dop, di diritto già iscritti al Concorso ALMA Caseus che si terrà a maggio presso la fiera di Parma e dopo li attende il corso vinto, del valore di 12 mila euro x la cucina e 4500 euro per la sala. Gli inizi previsti dei corsi sono per settembre.

D.B.

### DEGUSTAZIONE

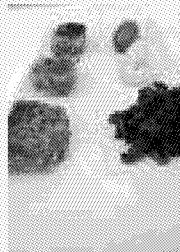
## LA VINCENTE SINFONIA DI VINI E FORMAGGI

••• L'IPSEOA Marco Polo risponde con piatti liguri rivisitati

-Pansotto al Taleggio Dop su purea di zucca rossa di Murta, pinoli tostanti e maggiorana-Scottata di Tonno in panura di frutta secca, su fonduta di Taleggio Dop e trilogia di verdure -Falso canestrello di Torriglia con crema al Taleggio Dop, su specchio salsa di

cachi e pralina di wafer alla nocciola. E anche in questa occasione il vinificatore Fausto De Andreis, ha contribuito con i

suoi meravigliosi vini Riviera Ligure di Ponente Pigato "Acinirari" 2009 Az. agricola Le Rocche del Gatto e Spigau Crociata" 2008 Az. agricola Le Rocche del Gatto, per il dessert ci si affida al "Cinque terre Sciacchetra" Cooperativa delle Cinque Terre che ha chiuso la sinfonia di prodotti liguri. Nella foto la sottata di tonno



la sottata di tonno

