



## Ciak&Cheese: sfida di videoricette tra gli alberghieri

Nella scuola di Cervia  
una competizione  
che coniuga cucina  
e nuova comunicazione

### CERVIA

Una competizione intelligente fra istituti alberghieri romagnoli per far conoscere a cuochi e cuochi di domani i prodotti del territorio dando loro, allo stesso tempo, l'occasione di mettersi alla prova su più fronti: in cucina come nella comunicazione del proprio lavoro. All'istituto alberghiero Tonino Guerra di Cervia è andata in scena la prima edizione di "Ciak&Cheese", progetto a cura del Consorzio tutela Casciotta d'Urbino Dop, finanziato dalla Regione, in collaborazione con Confcooperative, rivolto agli istituti alberghieri e per la realizzazione di una videoricetta a base di Casciotta d'Urbino Dop o di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Sono sette i comuni, prima del Montefeltro e oggi romagnoli, che producono infatti la Casciotta, una Dop condivisa fra due regioni. E nel futuro potrebbe esserci anche la condivisione di un consorzio. Il presidente del Consorzio della Casciotta Dop, Gianluigi Draghi, a sua volta produttore di entrambi i formaggi, ha infatti aperto le porte ai produt-

tori del Formaggio di Fossa Dop (oggi senza un proprio consorzio e fra l'altro in procinto di modificare il disciplinare) per entrare in un'unica compagine. Oggi si producono in media annualmente 500 quintali di Fossa Dop e 770 quintali di Casciotta d'Urbino Dop.

Alla prima edizione del concorso ha vinto con la ricetta "Sfera di cioccolato con crema di

Casciotta e cialda di Fossa", che ha valorizzato entrambi i prodotti in una veste originale e con una bella presentazione, la squadra dell'Istituto alberghiero Tonino Guerra di Novafeltria. Gli altri istituti coinvolti sono stati: il Tonino Guerra di Cervia con la ricetta "Diamanti di sfoglia alla castagna ripieni di Casciotta D'Urbino, salicornia, spuma di Fossa, crudité di scampi e caviale di balsamico" e il Savioli di Riccione con la ricetta "Cappelletto ripieno di guancia di manzo e variazione di formaggio di fossa di Sogliano Dop". A decretare la scuola vincitrice è stata la giuria composta da Gianluigi Draghi, presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop, Milvia Panico direttrice marketing TreValli Cooperlat, Renzo Armuzzi, capo settore organizzazione di mercato, qualità e promozione del-

la Regione Emilia-Romagna, Otello Renzi sommelier, Gabriele Longanesi produttore caseario, Annalisa Raduano della rivista Il Latte e Laura Giorgi giornalista del Corriere Romagna.

La scuola vincitrice ha ricevuto in premio una targa e una fornitura di formaggi Dop. Alle al-

tre scuole aderenti è stato consegnato un attestato di partecipazione e un premio in for-





maggi Dop. «Ciak&Cheese è molto più di un concorso - ha dichiarato Draghi - è un'opportunità per esplorare il mondo dei formaggi Dop in modo nuovo, entrando nelle scuole a contatto con i futuri operatori del settore turistico alberghiero. A partire dalla conoscenza delle due Dop, il progetto ha guidato i ragazzi nella realizzazione di videoricette, coniugando la narrazione puntuale degli ingredienti e dei procedimenti con un approccio multimediale, giocoso e informale». Ora le videoricette saranno rilanciate sui social dello stesso Consorzio. «Iniziativa come questa sono importantissime perché rivolte agli ambasciatori del futuro di prodotti Dop - ha dichiarato Armuzzi -. Come Regione supportiamo la conoscenza dei prodotti a qualità regolamentata Dop, Igp e biologico».

**NOVAFELTRIA  
SI AGGIUDICA  
IL PRIMO  
PREMIO  
DELLA GARA  
TRA ISTITUTI**

