



Chef in erba ai fornelli: sfida a suon di 'casciotta'

Forlimpopoli, gli studenti dell'Artusi si confronteranno con altre scuole creando piatti con il formaggio di Urbino

Si svolgerà a Forlimpopoli, all'istituto alberghiero 'Pellegrino Artusi', la finalissima di Ciak&Cheese, il concorso promosso dal Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Confcooperative, rivolto agli Istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione, che attribuirà il titolo per la miglior ricetta a base di Casciotta d'Urbino Dop e di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, con l'obiettivo di valorizzare due eccellenze casearie italiane.

I fornelli si accenderanno domani a pranzo. «Curiosità, innovazione e creatività ecco i segreti per esplorare e valorizzare il mondo dei formaggi – dichiara Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop –. Questo concorso è soprattutto un'opportunità per investire sui nuovi futuri operatori del settore turistico alberghiero. Ciak&Cheese mira, infatti, a promuovere la conoscenza delle Dop, nel territorio di produzione tipico dell'Emilia Romagna, arricchendo le competenze degli studenti e il lo-

ro approccio ai nuovi mezzi di informazione, che influenzano notevolmente gusti e acquisti dei consumatori finali».

A contendersi il podio: oltre all'istituto forlimpopolese, anche l'alberghiero di Riolo Terme, l'Orio Vergani di Ferrara e il Tonino Guerra di Novafeltria, vincitore dell'edizione 2023. I quattro istituti alberghieri realizzeranno la propria ricetta, abbinata a un vino di propria scelta, che sarà giudicata da una giuria di esperti, tra cui docenti, giornalisti, produttori e alcune figure istituzionali regionali. Creatività, originalità, gusto e capacità di esaltare il sapore dei due formaggi Dop, sono i criteri di valutazione con i quali la giuria decreterà la scuola vincitrice. Il Premio, insieme a una targa di riconoscimento, è un ricco bottino di 10 formaggi e un elettrodomestico da cucina. Attestato di partecipazione e una quantità di formaggi (6 forme) per le scuole partecipanti.

Matteo Bondi

