



FORLIMPOPOLI

Sfida ai fornelli tra scuole

// pagina 11 FOTO FABIO BLACO





“CIAK & CHEESE” A FORLIMPOPOLI

Gli aspiranti chef di casa vincono la sfida tra 4 istituti alberghieri

Con un cappelletto romagnolo rivisitato che ha esaltato Casciotta d'Urbino e formaggio di Fossa

FORLIMPOPOLI

MARIA TERESA INDELLICATI

C'è un pensiero dietro un piatto, ci sono programmazione, esperienza, conoscenza degli ingredienti: tanto più, per la giovane età degli attori, hanno stupito la sicurezza, la competenza e la creatività degli studenti dei quattro Istituti alberghieri che ieri, a Forlimpopoli, si sono sfidati a colpi di... mestolo, per la seconda edizione di “Ciak & Cheese”.

Finanziata dalla Regione Emilia-Romagna e realizzata con Confcooperative, la manifestazione ha coinvolto il “Pellegriano Artusi” di Riolo Terme, l'Istituto “Orio Vergani” di Ferrara, il “Pellegriano Artusi” di Forlimpopoli, padrone di

casa, e l'Istituto “Tonino Guerra” di Novafeltria, vincitore nel 2023. Alle giovani brigate, il compito di valorizzare con le loro ricette la Casciotta d'Urbino dop e il Formaggio di fossa di Sogliano dop. La giornata forlimpopolese è stata però solo l'ultimo atto di un percorso in cui il Consorzio tutela Casciotta d'Urbino dop ha presentato alle scuole i due formaggi e le loro caratteristiche, grazie anche alla voce dei produttori.

«Lo scopo – spiega Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio – è investire sui futuri operatori della ristorazione, arricchendone le competenze e fornendo loro strumenti comunicativi efficaci». E mentre qualcuno ha iniziato ad ap-



passionarsi tirando la sfoglia con la mamma o con la nonna e alcuni hanno già un'attività di famiglia alle spalle, c'è anche chi dopo cinque anni ha capito di avere passioni «più grandi della cucina»: ma in tutti i giovani, ha sottolineato la dirigente dell'Artusi di Forlimpopoli Marcella Pieri, «sono evidenti una passione e un entusiasmo che li portano a coinvolgersi nelle attività della scuola anche la sera o nei fine settimana».

A vincere, alla fine, è stata proprio la scuola di Forlimpopoli, con un cappelletto romagnolo rivisitato, in cui il ripieno di spuma di casciotta era avvolto in una cialda croccante, circondata da una "neve" di formaggio di fossa e da una riduzione di brodo. Le fasi della giornata, in particolare quelle in cucina, saranno sui social e sul sito del Consorzio. Per informazioni: www.casciottadurbino.it.





In alto una ragazza dell'Artusi di Forlimpopoli serve alcuni piatti in gara, sotto gli studenti dell'Istituto alberghiero di Riolo Terme ai fornelli FOTO FABIO BLACO

