



# Medaglia d'oro all'Artusi per il 'nuovo cappelletto'

La ricetta dei ragazzi dell'alberghiero di Forlimpopoli si è aggiudicata il primo premio nella seconda edizione del concorso regionale 'Ciak&Cheese'

**Dopo** aver sbaragliato la concorrenza lo scorso maggio al campionato nazionale degli istituti alberghieri, per l'indirizzo cucina, la brigata del 'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli si aggiudica, con la ricetta innovativa 'Un nuovo cappelletto in una nuova Romagna', il primo premio nella seconda edizione di 'Ciak&Cheese', il progetto a cura del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop, finanziato dalla Regione Emilia Romagna, in collaborazione con Confcooperative Emilia Romagna.

**Applausi** anche per le ricette degli studenti degli altri Istituti

coinvolti, che hanno comunque raggiunto un risultato eccellente: il 'Tonino Guerra' di Novafeltria, vincitore della prima edizione, con il piatto 'Tortellacci di zucca al Fossa con crema di Casciotta'.

Il 'Pellegrino Artusi' di Riolo Terme con la ricetta 'Quaglie ripiene di formaggio di fossa con verza e salsa al miele e pepe' e l'Orio Vergani di Ferrara con il dessert 'Baciati dal Sole'.

**Il concorso** ha l'obiettivo di valorizzare in cucina due eccellenze casearie italiane, la Casciotta d'Urbino Dop e il Formaggio di

Fossa di Sogliano Dop. Questa edizione, ampliata nel formato, ha previsto un percorso iniziato a scuola, con lezioni a cura dei produttori dei due formaggi, e il concorso vero e proprio tenutosi mercoledì mattina proprio a Forlimpopoli nella sede dell'Istituto Pellegrino Artusi, alla presenza della dirigente Mariella Pieri, che ha sottolineato la positività di questa esperienza formativa alla quale i ragazzi hanno partecipato con grande entusiasmo.

**Matteo Bondi**



La brigata vincitrice con la dirigente dell'alberghiero Artusi, Mariella Pieri, e il presidente del Consorzio Casciotta Dop, Paolo Cesaretti

