



SFIDA AI FORNELLI ALL'ISTITUTO ARTUSI DI FORLIMPOPOLI, VINCONO GLI STUDENTI OSPITANTI

## Il nuovo cappelletto sbaraglia la concorrenza

la ricetta innovativa 'Un nuovo cappelletto in una nuova Romagna', l'Istituto di Istruzione Superiore 'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli si è aggiudicato 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: l'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Tonino Guerra" di Novafeltria, vincitore della prima edizione, con il piatto 'Tortellacci di zucca al Fossa con crema di Casciotta'. L'Istituto Alberghiero

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

Rivolto agli Istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione dell'Emilia Romagna, 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 format, ha previsto un percorso iniziato a scuola, con lezioni a cura dei produttori dei due formaggi Dop, e il concorso vero e proprio tenuto ieri mattina (27 novembre) 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.





A decretare la scuola vincitrice: Renzo Armuzzi, capo Settore Organizzazione di Mercato, Qualità e Promozione, Regione Emilia Romagna; Paolo Lombardi, presidente Giovani Imprenditori di Confcooperative Emilia Romagna; Otello Renzi esperto gastronomo e sommelier; Gabriele Patassi, responsabile della comunicazione corporate TreValli Cooperlat e i giornalisti Matteo Biondi, de Il Resto del Carlino Forlì e Teresa Indelicati di Corriere Romagna.

La seconda edizione ha previsto, inoltre, il coinvolgimento nella giuria di Confcommercio Emilia Romagna con la partecipazione anche di Angelo Malossi, che dichiara: "Queste iniziative sono benemerite perché promuovono la cultura gastronomica e coinvolgono il mondo della scuola e un'eccellenza territoriale come l'istituto Artusi in cui vengono formati gli aspi-

ranti chef".

Presidente di Giuria, Paolo Cesaretti a capo del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop: "Grazie al finanziamento della Regione Emilia Romagna, abbiamo avuto l'opportunità di entrare nelle scuole con questo piccolo progetto virtuoso, rivolgendoci ai futuri ambasciatori della cucina italiana, dato che i due formaggi Dop si prestano benissimo per ricette tradizionali e innovative. Abbiamo, inoltre, coinvolto i rappresentanti di Confcommercio e Confesercenti perché siamo sicuri che potranno aiutarci a diffondere queste due eccellenze nella ristorazione regionale".

**Nella foto** gli studenti premiati con la dirigente e il presidente della giuria.





► 2 dicembre 2024

