

IL GRANDE MEETING CULINARIO CREATO DA VINCENZO PISANA PER IL PROSSIMO 4 APRILE

Alberghiero, studenti ambasciatori del gusto

La quinta edizione del Memorial Bartolomeo Marchiano dedicata alla riscoperta dei gusti del territorio

Riscoperta di piatti tipici della tradizione con portate create da giovani studenti aspiranti Chef dell'istituto alberghiero Giancardi di Alassio, riscoperta dei prodotti tipici locali, a chilometro zero, il tutto condito da vini autoctoni di importanti aziende agricole del ponente savonese. Questo è il Memorial Bartolomeo Marchiano, giunto quest'anno alla quinta edizione. L'obiettivo del meeting culinario è far conoscere ai giovani una parte di quella storia del territorio ormai dimenticata, far toccare con mano le materie prime coltivate nella zona ma soprattutto imparare ad apprezzarle ed esaltarne le caratteristiche attraverso l'uso sapiente dei prodotti nelle ricette tradizionali.

Ad agevolare il percorso gastronomico dei giovani studenti saranno professionisti di dichiarata fama che si alterneranno di volta in volta, all'guida di questa esuberante brigata di cucina. Archiviato il primo appuntamento, avvenuto lo scorso gennaio, in cui gli studenti si sono cimentati ai fornelli sotto il sapiente occhio vigile di Moreno Tavernelli, executive chef del ristorante Panama di Alassio, l'attenzione è rivolta al prossimo incontro previsto per il 4 aprile. Il menù del prossimo appuntamento è stato creato da Vincenzo Pisana, Chef dell'hotel Ligure di Alassio ed ex allievo dell'istituto alberghiero: si comincia con 'Insalatina di avocado con spadellata di gamberi al mosto Taggiasco e seppioline all'erba cipollina e panissa di Liguria', seguono 'piccolo flan di carciofi d'Albenga con parmigiano vellutato e Tatin di cipolle di Tropea', come primo piatto sono previsti 'Tagliolini caserecci al cacao con Chips di bacon e zabaione caldo', per secondo 'Turbante di branzino del golfo in sentore di acciuga con crema di ceci e zucchine' e per fini-



Gli studenti dell'istituto alberghiero durante il Memorial Marchiano

re, come dolce, 'Carpaccio di frutta di stagione e cannolo croccante con gelato artigianale alla vaniglia'. Un menù che ricorda gusti e tradizione tipica locale.

"Con la mia presenza, alla guida della brigata, vorrei far comprendere agli studenti della scuola superiore che il lavoro di chef è appassionante ed estremamente gratificante - racconta Vincenzo Pisana - E' importante, per gli allievi, capire che la struttura didattica che frequentano pone le basi per il futuro e che queste

basi saranno fondamentali per il proseguo dell'attività professionale." In un mestiere logorante ed impegnativo come il vostro, è più facile che emerga l'uomo o la donna? "Il lavoro all'interno di una brigata di cucina è molto pesante - spiega lo Chef dell'Hotel Ligure di Alassio - Se si lavora con un numero importante di coperti, capitasovente di utilizzare padelle e pentole di notevoli dimensioni, decisamente pesanti. Per questo motivo il lavoro sembra più consono ad un fisico maschile. Alla lunga

però, con il passare del tempo, le donne presenti nelle cucine recuperano lo svantaggio perché nel lavoro sono più ordinate ed hanno un estro particolare, una marcia in più. In Italia, per esempio, sono diverse le Chef donna che hanno ricevuto riconoscimenti importanti ed hanno ottenuto le ambite stelle Michelin." In questa importante serata di recupero delle tradizioni culinarie, gli aspiranti chef saranno supervisionati da Mirella Porro, Chef il cui estro e capacità tecnica ha impressionato uno dei più im-



La preparazione del dessert nelle cucine dell'alberghiero di Alassio



L'evento è promosso dal Lions Club di Alassio

portanti Masterchef internazionali diventato, nel corso degli anni, il suo mentore ed al contempo un suo grande estimatore: il Maestro Gualtiero Marchesi. Il Memorial Marchiano, giunto alla quinta edizione e destinato a continuare, nei prossimi anni, un accurato lavoro di trasmissione della cultura culinaria nei giovani studenti, è patrocinato da Lions Club Alassio Baia del Sole, Fidapa e Zonta, nonché da importanti aziende agricole ed imprenditoriali del territorio. "Il club continuerà a patrocinare

questo importante evento - spiega Antonella Rossato presidente del locale Zonta Club - Con il nostro supporto vogliamo agevolare le giovani donne nel lavoro in cucina ed in sala conducendole fino al mondo del lavoro." Il prossimo appuntamento del "Memorial Bartolomeo Marchiano" si svolgerà, come scritto, presso l'istituto Giancardi di Alassio il prossimo venerdì 4 aprile mentre la serata conclusiva si terrà, sempre presso l'istituto alberghiero di Alassio, venerdì 9 maggio.