



Ponti nel Tempo

Comunicato Stampa
25/02/2008

Presentato il 3° concorso "A scuola di prodotti tipici" da quest'anno a carattere internazionale
SCUOLA ED ENOGASTRONOMIA:
giovani cuochi in gara per le migliori ricette realizzate
con le eccellenze culinarie del territorio

Alla finale a Barga, dal 28 febbraio, sei istituti alberghieri italiani e tre stranieri.
Ci sarà anche una troupe di 'Linea Verde' di Rai 1

Scuole di cucina a confronto con un unico comune denominatore: i prelibati ingredienti delle ricette sono le eccellenze della tradizione enogastronomica del territorio e, in particolare, i prodotti, una sessantina in tutto, inseriti nel "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Lucca". Dal farro Igp alla farina di neccio Dop della Garfagnana, dal "formenton otto file" alla trota fario, dalla mortadella di Camaiore al fagiolo schiaccione di Pietrasanta, dal pomodoro canestrino al miele, fino al vino e all'olio extra vergine della Lucchesia.

A contendersi lo scettro per la migliore formazione ed arte culinaria saranno gli studenti di sei istituti alberghieri italiani e tre stranieri, **dal 28 febbraio al 1 marzo**, a Barga, dove si terrà il 3° Concorso "A scuola di prodotti tipici" che, da quest'anno, proprio per la partecipazione dei rappresentanti esteri, assume un carattere internazionale dopo il successo delle prime due edizioni nazionali.

La manifestazione - che rientra nell'ambito del calendario del progetto di marketing territoriale *Ponti nel Tempo* - è stata presentata oggi (lunedì) a Palazzo Ducale dal presidente della Provincia di Lucca **Stefano Baccelli**, dagli assessori provinciali **Alessandro Adami** (agricoltura) e **Silvano Simonetti** (pubblica istruzione), dall'assessore all'Istruzione del Comune di Barga **Renzo Pia**, dal presidente della Camera di Commercio di Lucca **Claudio Guerrieri**, dal presidente di Lucca Promos **Osvaldo Bertuccelli**, dai rappresentanti delle Comunità Montane e del Gal-Garfagnana, e dal preside dell'Isi "Fratelli Pieroni" di Barga **Giovanna Mannelli**.

La gara in programma a Barga da giovedì rappresenta la fase finale del concorso che ha visto la partecipazione di oltre trenta scuole alberghiere. Gli alunni, con il sostegno dei loro docenti, si sono cimentati, nel corso delle selezioni, nella cucina dei prodotti del territorio della provincia di Lucca con proposte e ricette interessanti. Solo 9 scuole sono state ammesse alla finale di Barga dove si contenderanno i tre posti di due rispettivi podi: quello riservato alla sezione italiana e quello della sezione straniera.

Nella cittadina barghigiana si confronteranno i giovani cuochi delle scuole "G.Giolitti" di Torino, "F.Martini" di Montecatini Terme (Pistoia), "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti), "P.Artusi" di Riolo Terme (Ravenna), "Tor Carbone" e "P.Artusi" di Roma.

I tre istituti stranieri, invece, sono il Lycée des Métiers de l'Hôtellerie "Santor Dumont" Saint-Cloud (Francia), il ROC Midden Nederland Nieuwegein (Olanda) e il

Belfast Metropolitan College Centre for Catering and Food production (Irlanda del Nord).

Per il presidente della Provincia, Baccelli, si tratta "di un'esperienza particolarmente costruttiva e formativa per i ragazzi e futuri chef - dichiara -, un'occasione che, dopo essersi cimentati su nuove ricette realizzate coi prodotti del territorio, li farà crescere professionalmente attraverso una *full immersion* culinaria di tre giorni a confronto con altre scuole di cucina italiane ed estere. Una sana competizione che, in tempi di globalizzazione anche in questo settore, arricchirà il bagaglio dei concorrenti e servirà come test di verifica all'interno del percorso didattico dei singoli istituti alberghieri".

Soddisfatto l'assessore provinciale Adami il quale sottolinea "il salto di qualità dell'organizzazione dell'iniziativa ora allargata anche alle scuole straniere. La particolarità dell'evento - afferma -, al di là della fase finale della gara e della promozione del sistema agro-alimentare locale, è proprio l'opportunità offerta a numerosi studenti e docenti delle scuole alberghiere di studiare, elaborare e preparare nuovi pietanze con gli ingredienti del nostro 'Paniere' che potrebbero diventare valide proposte per la ristorazione nazionale ed internazionale".

"L'iniziativa - ha dichiarato il presidente della Camera di Commercio Guerrieri - ha un obiettivo non dissimile dalla grande cena dei prodotti tipici del territorio organizzata a Milano a fine gennaio coi migliori chef italiani: ossia promuovere il consumo della produzione enogastronomica della provincia di Lucca attraverso le ricette che ne esaltano la qualità".

All'internazionalizzazione del concorso ha contribuito soprattutto Lucca Promos, guidata dal presidente Bertucelli, la società di Provincia e Camera di Commercio che lavora per favorire la competitività sui mercati stranieri delle imprese del territorio provinciale. "Un'occasione - commenta - che ci permette di aprire il sistema scolastico alberghiero all'Europa unendo l'aspetto formativo a quello divulgativo con un occhio di riguardo alla valorizzazione dei prodotti della nostra terra che è uno dei principali obiettivi di questa iniziativa".

Da segnalare che la manifestazione sarà interamente ripresa dalle telecamere di Rai 1. Una troupe del programma "**Linea Verde**", condotto da Massimiliano Ossini e Veronica Maya, sarà infatti a Barga fin da giovedì per un servizio sul concorso che andrà in onda in una delle prossime puntate.

Anche quest'anno tornerà a Barga, inoltre, lo chef "scultore" Claudio Meconi, medaglia d'oro alla Coppa del Mondo 2006 e volto noto della ristorazione in tv grazie alle sue apparizioni alla trasmissione Rai "Uno mattina".

Il programma prevede le gare di cucina, sia per la sezione italiana che per quella straniera, venerdì 29 febbraio all'Istituto "Pieroni" di Barga con le successive valutazioni e verifiche della giuria. La premiazione si terrà sabato mattina (1 marzo) al Teatro dei Differenti di Barga, dalle 9,30, a cui seguirà, alle 13, il pranzo di gala dei partecipanti e delle autorità.

L'occasione del concorso barghigiano servirà anche alle delegazioni per effettuare alcuni itinerari turistici del territorio e, in particolare, oltre a Barga, le visite alle città di Lucca e Pisa.

