

Parma

Parma Quality Restaurants Tutti i premiati «Cuochi del futuro», Gabriella e Francesca regine della bontà

Le studentesse dell'Enaip vincono con «L'oro di Parma»

» Sono Gabriella Alexeev e Francesca Giacone, studentesse dell'Enaip di Parma, le vincitrici della terza edizione del concorso «Cuochi del Futuro», sulle orme degli chef Ciccio Zerbini e Biglio Bigliardi ideato dal Parma Quality Restaurants e realizzato con il sostegno di Parma Alimentare, Gazzetta di Parma, Associazione Gastronomi Professionisti.

Un risultato - ottenuto con il piatto «L'Oro di Parma» - che ha permesso all'istituto di bissare il successo della prima edizione, quando a conquistare il palato dei giurati erano state ancora una volta due ragazze: Eleonora Ranzieri e Virginia Vitali.

Ospitata dall'istituto Magnaghi Solari, la finalissima si è svolta ieri mattina nella bella cornice di Palazzo Tommasini a Salsomaggiore Terme e i giovani «cuochi del futuro» hanno potuto vivere una giornata da veri chef, lavorando in autonomia - seppur sempre sotto lo sguardo attento degli chef del Parma Quality Restaurants - e confrontandosi alla fine con il giudizio di ristoratori, docenti e professionisti del settore.

Ma anche il Magnaghi Solari, vincitore della scorsa edizione, non è uscito dalla sfida a mani vuote: alla squadra composta da Giorgia Rocciola e Rosa Carritiello, e ai loro anolini di strolghino e ristretto di lambrusco, è andato infatti il «Premio Gazzetta di Parma», assegnato per l'ottima e creativa espressione della parmigianità e delle sue eccellenze.

«E' un premio prestigioso - ha sottolineato con entusiasmo la preside Luciana Rabaiotti - e il nostro risultato ci rende orgogliosi. Ospitare l'evento di oggi è stato impegnativo ma di grande soddisfazione ed è stato importante anche per gli studenti che hanno potuto cimentarsi nell'accoglienza e nel servizio in sala».

I due piatti premiati non sono stati gli unici ad avere il plauso della giuria - composta dalle ristoratrici Ida Marmiroli e Paola Cabassa; Stefano Pileri, vicedirettore della Gazzetta di Parma e presidente di giuria; Ugo Bertolotti, presidente Fipe Parma; la giornalista Chiara De Carli; Anna Maria Compiani, delegata Ais Parma; Mirko

Sbernini dell'Associazione Gastronomi Professionisti e direttore Vendite Italia di Coppini Arte Olearia; Mario Marini, presidente Musei del Cibo; lo chef Piero Di Turi, docente di Alma Scuola internazionale di Cucina Italiana; e lo chef Daniele Persegani - e chiamata a valutare i piatti attraverso i parametri della presentazione, composizione, esecuzione della ricetta, capacità comunicativa ed ecosostenibilità.

«Se queste sono le basi andiamo benissimo - il commento di Mario Marini - . La formazione deve però continuare a investire su di loro: non basta un premio, non bastano le ore che fanno, ma ci vuole uno stretto rapporto tra mercato del lavoro e scuola».

«In questa edizione abbiamo visto ragazzi molto preparati che hanno dimostrato umiltà e interesse verso la cucina, esprimendo in pieno i valori che animavano il Biglio e il Ciccio» hanno aggiunto Ida Marmiroli e Paola Cabassa, sottolineando l'atteggiamento propositivo dei partecipanti.

Soddisfatto anche Daniele Persegani, che ha osservato i



Bravi chef crescono
Qui sopra, le vincitrici Gabriella Alexeev e Francesca Giacone e in alto il gruppo dei partecipanti premiati.

ragazzi al lavoro con «l'occhio» del docente del Magnaghi e con quello dello chef. «I ragazzi hanno lavorato con passione e preparato un piatto non scontato, utilizzando al meglio i prodotti del territorio, rivisitandoli in chiave moderna. Le squadre erano comunque tutte preparate e ho visto un miglioramento nella comunicazione del piatto: il cuoco esce in sala sempre più spesso e relazionarsi con il pubblico è importante». E una volta chiuso il

Gli studenti in gara

» Quattro «veterane» del concorso e una «new entry»: ecco le cinque scuole, ognuna con il suo «team», che si sono sfidate ieri a Salsomaggiore. Istituto Magnaghi Solari, rappresentato dalle studentesse Giorgia Rocciola e Rosa Carritiello; ENAIP Parma, con Gabriella Alexeev e Francesca Giacone; Zappa-Fermi di Bedonia, con Alessia Eustacchio e Gioele Procida; Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, con Jenny Malaguti e Iliana Contorno; e Istituto A. Motti di Reggio Emilia con Sofia Bonaddio e Matteo Merzi.

Il giudizio esperto
I piatti degli studenti sono stati valutati da ristoratori, docenti e professionisti del settore.

sipario sull'edizione 2023, già si guarda al futuro del concorso. «Ogni edizione è uno stimolo per quella successiva. I ragazzi arrivano sempre più preparati e si migliorano - ha concluso Andrea Nizzi -. Un aspetto importante è anche quello della collaborazione con le scuole: un rapporto che dobbiamo coltivare tutti insieme per far crescere i ragazzi nel magnifico mondo della ristorazione».

Chiara De Carli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fraore Ottava edizione del premio promosso da Agri2000 in partnership con Emilbanca

Agrimanager, trionfa Food Farm 4.0

Prestigioso riconoscimento a un progetto vincente per la formazione dei giovani

» Dinamica, innovativa e proiettata verso il futuro: questa è Food Farm 4.0. E questa realtà di eccellenza ha ricevuto, ieri nella sua sede a Fraore, il premio AgriManager 2022.

Il progetto AgriManager, promosso da Agri2000 in partnership con Emilbanca, è nato otto anni fa. Ogni anno, il progetto assegna un premio finale alle imprese che hanno adottato interventi di eccellenza nel loro settore.

Per la provincia di Parma, quest'anno, dunque, è stata Food Farm 4.0 a trionfare. Ad essere premiata è stata la dinamicità del direttore scolastico e dei professori dell'istituto agrario Galilei-Bocchialini, e di tutti i soggetti economici del settore agroalimentare del territorio di Parma, per la realizzazione di un progetto vincente per la formazione di giovani: Food Farm 4.0, infatti, coinvolge gli studenti e fa vivere loro in un'azienda-laboratorio le esperienze di lavorazione delle principali produzioni locali.

Da sottolineare, poi, come questa realtà abbia raggiun-



Realtà in crescita
In tre anni Food Farm ha raggiunto il totale autofinanziamento.

to in tre anni il totale autofinanziamento attraverso la vendita dei propri prodotti. La premiazione si è aperta con l'intervento di Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico Polo agroindustriale Isiss Galilei-Bocchialini, che ha ripercorso la storia di Food Farm 4.0, evidenziando come sia nata da un grande lavoro di squadra che ha messo in rete scuole e imprese lungimiranti grazie alla regia dell'Unione Parmense degli Industriali.

La Sicuri ha poi trattato diffusamente i numerosi



Il valore aggiunto? L'aver messo insieme terzo settore, impresa e mondo della scuola

progetti di utilità sociale che Food Farm 4.0 sta realizzando. «Tutto parte dai giovani, che in Food Farm possiamo vedere al lavoro su riproduzioni fedeli delle linee di produzione delle industrie agroalimentari per acquisire competenze - ha aggiunto Giovanni Pellegrini, vicepresidente del Consorzio Food Farm S.C.P.A. -. Mi auguro che questo premio sia l'inizio di un lungo percorso al fianco di Emilbanca, il primo istituto di credito che si affaccia alla nostra realtà. Una realtà che ha al suo interno tutte quelle imprese industriali e agricole che, nei secoli, hanno caratterizzato Parma e il suo territorio nel settore alimentare».

«Un progetto come Food Farm non poteva che nascere a Parma, capitale dell'agroalimentare emiliano - ha dichiarato Matteo Passini, vicedirettore generale di Emilbanca -. Il valore aggiunto di una realtà come quella di Food Farm è quello di aver messo insieme terzo settore, mondo dell'istruzione e dell'impresa. Ma, soprattutto, ci piace il carattere innovativo di Food Farm

Giovani protagonisti
La carta vincente di Food Farm 4.0 è il lavoro di squadra, concentrato sulla formazione dei giovani: il progetto permette agli studenti di vivere in un'azienda-laboratorio esperienze di lavorazione delle principali produzioni locali.

nell'affrontare i problemi odierni». All'evento hanno portato il loro contributo anche Giulia Tella, segretario generale «Parma, Io ci sto!», Eugenio Zedda, direttore Unione provinciale Agricoltori, Luca Cotti, presidente Coldiretti Parma, Simone Basili, presidente Cia Parma, Stefano Bizzi, del Gruppo imprese artigiane, Andrea Gennari, direttore Confcooperative Parma, del consigliere di amministrazione di Eidé, Francesco Bianchi, e di Matteo Passini, vicedirettore generale di EmilBanca.

Tella, in particolare, ha fatto riferimento all'orgoglio di «Parma, Io ci sto!» per un progetto come Food Farm 4.0 che continua costantemente a crescere. Zedda, Cotti e Basili, anime del mondo agricolo, hanno sottolineato l'importanza di Food Farm per il settore agroalimentare. Gennari ha dichiarato che Food Farm «è un ottimo esempio di cooperazione sul nostro territorio». Alla consegna del premio a Food Farm è seguita, da parte di EmilBanca, anche la donazione di prodotti agroalimentari a Eidé, una società cooperativa sociale ed ente del terzo settore, per una somma di mille euro frutto del premio AgriManager.

Riccardo Zinelli
© RIPRODUZIONE RISERVATA