X MEMORIAL B. MARCHIANO: RAFFAELE ROMANI PREMIO CUCINA MEDAGLIA DEL SENATO E MARTINA GATTI PREMIO TARGA DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Pioggia di premi e riconoscimenti per il decennale del memorial dedicato ai giovani talenti dell'hotellerie con una targa speciale del Comune di Alassio al patron della rassegna Angelo Marchiano

Alassio(SV). Cena delle grandi occasioni alla scuola alberghiera della "Città del Muretto" con gli amministratori della "Baia del Sole", il sindaco di Laigueglia Roberto Sasso del Verme e il Vicesindaco Angelo Galtieri e l'assessore Fabio Macheda, l'assessore regionale Stefano Mai e il dirigente dell'ufficio scolastico di Savona Alessandro Clavarino in qualità di ospiti d'onore dell'evento patrocinato da Confagricoltura e FIDAPA sez. di Albenga.

Il concorso Eccellenze Confagricoltura Liguria e Piemonte, voluto dai presidenti Luca de Michelis e Enrico Allasia, ha dato all'evento un alto profilo d'innovazione didattica consentendo agli alunni in gara di acquisire abilità, conoscenze e competenze che sono state celebrate in un menu "stellare", grazie al coach Stefano Rota che ha fatto da "padre" e da mentore ai quattro finalisti:Mariana Iaconianni, Iacopo Drago, Mattia Frisina e Raffaele Romani.

Il menu, frutto della selezione tra i migliori quaranta chef delle classi quinte del "Giancardi", haconquistato gli oltre cento ospiti, rispettando la consegna del memorial: fondere saperi e saporidell'enogastronomia del Piemonte e della Liguria in piatti innovativi.

Grazie a questa sfida culinaria, i commensali della cena conclusiva del x Memorial B. Marchiano, nel salone dei ricevimenti dell'alberghiero di Alassio,hanno potuto degustare: *Tatin con cipolla di Cureggio e Fontaneto caramellata con spuma di Parmigiano reggiano e riduzione di aceto balsamico* come antipasto; *Ravioli al gorgonzola novarese e mascarpone con vongole veraci, nocciola tonda gentile,salvia fritta e fiori eduli* di primo; *Turbante di orata con timballetto di cardo gobbo di Nizza Monferrato, carciofo violetto croccantein "bagna cauda" all'aglio di Vessalico,* di secondo;*Mousse di melanzane bianche su biscotto al cacaoe zuppetta di fragole*, di dolce.

I sommelier in gara, Gabriel Ruaro, Aurora Vinai, Francesco Tesoro e Martina Gatti, coordinati dal delegato A.I.S. Savona Giancarlo Alfano, hanno abbinato una selezione di vini liguri e piemontesi delle cantine:Erbaluce di CalusodiGnavi,Barbera D'Asti di Fea,"Mortedo" Vermentino Colli di Luni di Zangani, Passito al Pigato della Cantina Alessandri di Ranzo(IM).
La gara, suddivisa nelle sezioni cucina e sommellerie, per l'ambito riconoscimento che la presidente di Palazzo Madama, Maria Elisabetta Alberti Casellati, ha voluto dedicare alo chef emergente, nell'anno del decennale del Memorial B. Marchiano, è andato a Raffaele Romani, oltre al premio Comune di Laigueglia; mentre la Targa che il presidente della Regione Liguria GiovanniToti, premio miglior sommelier emergente, è andato aMartina Gatti, oltre al premio FIDAPA sez. di Albenga.

Grande la soddisfazione del patron del memorial Angelo Marchiano, che nella sua prolusione alla cena ha ricordato le tappe di questa manifestazione dedicata alla valorizzazione del talento e delle eccellenze agroalimentari. “Un traguardo – ha sottolineato Marchiano - quello del decennale onorato da tanti riconoscimenti: dai comuni della “Baia del Sole” dalla presidenza della regione a quella del Senato della repubblica.”

Il concorso, patrocinato da Regione Liguria, è stato organizzato dal Centro Studi sul Turismo dell’Alberghiero e coordinato dai docenti Antonella Annitto,Stefania Violino, Paolo Madonia, Massimo Rovere, Giovanni Marello, Nello Simoncini, Rita Baio, Katiuscia Giuria,Monica Barbera e Franco Laureri.