Rational: premiati i vincitori del primo Chef Contest

giuria-e208e7dc

Otto storie di vera passione, dedizione e grande competenza quelle degli altrettanti chef italiani in gara nel teatro dello stand Rational al Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale di Milano. Lo scouting del contest **"Lo chef incontra il SelfCookingCenter",** dedicato alla cucina regionale italiana e organizzato dall'azienda leader nella preparazione di piatti caldi nell'ambito delle cucine professionali, ha raggiunto il suo culmine con la **proclamazione del vincitore**, alla presenza di responsabili Rational, giornalisti del settore enogastronomico e **dello chef stellato Davide Oldani, nonché Ambassador di Expo 2015**.

OldaniUna competizione, quella di martedì 27 ottobre, che ha visto gli otto finalisti realizzare la **mise en place del loro cavallo di battaglia** utilizzando non solo le eccellenze dei territori di provenienza, ma anche il **processo di finishing grazie alla tecnologia del SelfCookingCenter 5 Senses**. Il procedimento rivoluzionario della rigenerazione del piatto permette di servire la pietanza in modo che risulti, secondo la filosofia Rational, meglio che appena cotta, mentre parallelamente lo chef ha tutto il tempo per dedicarsi alla mise en place ed esprimere il proprio estro in modo sempre più creativo.

«Abbiamo concepito questa prima edizione per rivolgerci esclusivamente ai nostri clienti finali e dimostrare nella pratica che la tradizione non è in antitesi con la tecnologia ma che, anzi, con essa può acquisire un valore aggiunto», precisa **Ivan De Cesari, Responsabile Vendite nonché Chef di Rational Italia ed ideatore del concorso**.

Tutti gli chef partecipanti hanno dimostrato che in cucina l'ingrediente fondamentale è senza dubbio l'impegno, ma anche la selezione degli ingredienti, una preparazione accurata e l'utilizzo corretto della parte tecnologica hanno collaborato a valorizzare il valore della tradizione regionale di ognuno di loro. A vincere la prima edizione del contest è stato **Davide Maloberti**, chef del ristorante nella "Antica Macelleria Turba" di Rivolta D'Adda in provincia di Cremona, che ha ideato **"Manzo Tonnato"**. Piatto che la stessa giuria a giudicato un concentrato di idee e molto difficile da realizzare, ma che lo chef ha

eseguito con brillante correttezza e tatto, aiutato dall'utilizzo professionale della tecnologia Rational. *«Ho vissuto con grande emozione ma anche divertimento la mia esperienza al concorso»,* racconta Maloberti. *"Ho apprezzato la professionalità con cui è stato realizzato e condotto, e soprattutto il messaggio che ha voluto trasmettere: etica, essenzialità e tradizione sono le principali qualità che vanno perseguite in cucina attraverso l'impiego della tecnologia»,* conclude.

Al secondo posto si è classificato **Javier Aguilar** del ristorante "La Sciamadda dei Vinaccieri Ballerini" di Sestri Levante (GE) con la sua **"Millefoglie d'orata su crema di zucchine"**, un mix di sapori dalle influenze marittime e latinoamericane in grado però di risaltare le materie prime liguri. Sul podio anche lo chef siciliano **Peppe Venezia** con il suo **"Pane, Panelle e Cazilli"**, street food modaiolo, tipico della tradizione sicula. I primi tre classificati hanno ricevuto in premio un set di coltelli Rational e rispettivamente 1.500, 1.000 e 500 Euro in accessori Rational.

Tra gli altri chef finalisti:

Stefano Gatto, Fregola sarda mantecata al pecorino con uovo poché, spuma di patate, pancetta tostata e pane guttiau

Daniel Giallongo, Dripping di caponata siciliana con Capone scottato agli aromi

Lorenzo Persico, Mc Abruzzo

Veridiana Rondinella, Sgombro scottato agli aromi con insalatina siciliana di finocchi, olive nere, cipolla rossa ed emulsione all'arancia

Gianluca Sarzi, Regina di "Quaglia"