Mojito Rovagnati sale sul podio di Rovagnati Academy Food Experience

02-roberto-antelmo-e-chiara-vangelo-istituto-carlo-porta-65b95c66

Approccio moderno e irriverente. È stata Mojito Rovagnati, la ricetta presentata da Roberto Antelmo e Chiara Vangelo dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano a salire sul podio del Rovagnati Academy Food Experience, il 1° concorso per Istituti Alberghieri: Una nuova interpretazione del salume, arrivato, giovedì 19 maggio, alla finalissima ospitata nella sede dell'Accademia Gualtiero Marchesi di via Bonvesin de la Riva 5 di Milano.

Una location prestigiosa per un contest altrettanto ambizioso rivolto agli alunni degli Istituti Alberghieri di Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia e Svizzera, ideato da Rovagnati, azienda leader nel mondo dei salumi che da generazioni pone la propria tradizione produttiva al servizio della qualità portando il suo inconfondibile gusto in cucina.

04 Rovagnati Academy Food ExperienceOltre 200 scuole di cucina delle più prestigiose di tutti i Paesi coinvolti hanno risposto alla sfida della storica azienda che ha deciso di mettere alla prova le future generazioni di chef chiedendo loro di ideare piatti ispirati a «Antipasti a base di salumi». Creazioni pensate per esaltare gli affettati italiani, una delle grandi eccellenze del Bel Paese, con preparazioni che sono state giudicate per capacità esecutiva, presentazione, gusto, creatività e nome dalla giuria d'eccezione composta dal Maestro Gualtiero Marchesi, dal pluristellato EnricoBartolini, dalla Sig.ra Claudia Limonta Rovagnati, Presidente di Rovagnati S.p.A. e dalla giuria popolare costituita dagli ospiti della serata, giornalisti, clienti e personalità dello spettacolo.

«Siamo veramente entusiasti della passione con cui tutti questi ragazzi hanno lavorato. Dell'impegno e della creatività che hanno riposto nelle loro preparazioni, dell'abilità con cui hanno saputo valorizzare gli affettati italiani, famosi nel mondo per la loro eccezionale qualità. Dopotutto, la Rovagnati Academy Food Experience è nata proprio con questo duplice obiettivo: promuovere la tradizione produttiva italiana legata al mondo dei salumi e dare l'opportunità ai futuri cuochi di esprimere il loro talento in una disciplina alimentare sinonimo di eccellenza del made in Italy. A questi

ragazzi dico: continuate così! Con umiltà, dedizione e amore per le materie prime e per le straordinarie produzioni italiane» - ha dichiarato **Claudia Limonta Rovagnati**, Presidente di Rovagnati S.p.A.

01 Mojito RovagnatiCosì Roberto Antelmo e Chiara Vangelo, accompagnati dal professore Lucio Caporarello dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano con la ricetta Mojito Rovagnati, a base di prosciutto cotto Gran Biscotto, hanno conquistato i palati dei severissimi giurati, tanto da aggiudicarsi il primo premio da 5.000 euro, mentre Birmanns Kai e Rappold Jonathan, accompagnati dal professore Peter Mitterer dell'Istituto alberghiero Villa Blanka di Innsbruck con il piatto Patate e coppa hanno guadagnato il secondo posto con un premio da 3.000 euro e Nicola Fent e Sharon De Stefano, accompagnati dal professore Pietro Maggiore dell'Istituto Alberghiero "D. Dolomieu" di Longarone (BL), con la ricetta Lo sgombro veste Rovagnati, a base di sgombro e culatello hanno conquistato il terzo gradino del podio con un premio da 1.500 euro. L'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano si è aggiudicato, inoltre, anche l'ambitissimo premio della giuria popolare: un cesto di prodotti Rovagnati tutti da interpretare per altre straordinarie creazioni.

«La scuola deve fornire gli strumenti e insegnare le tecniche che permettono a ognuno di esprimersi. Il segreto di ogni buona esecuzione presuppone una quota d'interpretazione, attentamente dosata, non eccessiva, ma neanche assente, introdotta con rispettosa discrezione. Oggi abbiamo assistito a un esempio di "buona scuola"» - ha commentato **Gualtiero Marchesi**.

«Missione compiuta: i ragazzi hanno risposto nel modo migliore alla sfida lanciata dal concorso, hanno osato, hanno dato libero spazio alla loro fantasia, hanno messo alla prova le loro conoscenze. Lo hanno fatto lavorando una materia prima eccezionale: i salumi, un prodotto di grande qualità, che merita di essere toccato, rielaborato, immaginato al fianco anche di ingredienti insoliti. E questi studenti hanno mostrato a tutti il coraggio di osare, anche tra i fornelli» - ha concluso **Enrico Bartolini** .

www.rovagnati.it