

BIRRA ARTIGIANALE, RIUSO E TERRITORIO: GLI ELEMENTI DELLA CUCINA UMBRA

“Dobbiamo trasformare il presente per prenderci cura del futuro”, sono queste le parole del Presidente del Club per l'Unesco di Foligno e Valle del Clitunno, Ingegnere Maurizio Biondi, all'apertura del XIII Concorso enogastronomico, organizzato dal Club, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi, scuola associata UNESCO, sabato 11 maggio.

Quest'anno il tema del concorso era l'abbinamento birra cibo, dal titolo Sviluppo sostenibile: i prodotti del territorio. “Birra artigianale e prodotti tipici: gastronomia in fermento”.

Come ha affermato il Mastro birraio, Giovanni Ridolfi, del Birrifico San Biagio di Nocera Umbra, membro di commissione, questa è stata l'occasione ufficiale per avvalorare il termine “alogastronomia”, che indica l'abbinamento tra birra artigianale e prodotti tipici di un territorio, che gli alunni dell'Istituto hanno saputo interpretare magistralmente, dimostrando durante l'esecuzione dei piatti e poi nella spiegazione alla giuria, una padronanza delle conoscenze della tecnica e della ricerca in cucina.

A questo proposito la Dottoressa Antonella Cassisi, della Rete Nazionale ASPnet UNESCO Italia, in commissione giudicatrice, ha tenuto a precisare che, come unico merito, per cui una scuola in ambito Unesco, mantenga la sua caratteristica di associata al network internazionale dell'ASPnet, è quello che vengano messi in risalto il ruolo degli alunni e il loro merito.

Nell'intervento della Delegata dell'Accademia Italiana della Cucina di Foligno, Claudia Valentini e a seguire del Delegato di Assisi, Emanuele Concetti, entrambi in giuria, hanno espresso la loro vicinanza al concorso, per il ruolo importante che l'Istituto, in nome della Preside Bianca Maria Tagliaferri e i suoi docenti, svolge nel territorio umbro, di conservazione e diffusione delle tradizioni della cucina del luogo, in linea con le finalità che l'Accademia Italiana della Cucina, come istituzione culturale, persegue e diffonde.

Prendendo la parola, la professoressa Patrizia Proietti, ha spiegato ai giurati, i punti relativi alla valutazione dei piatti, dall'aspetto visivo e l'estetica della preparazione, all'aspetto gustativo dell'abbinamento e del bilanciamento degli ingredienti, dalla ricerca storica al commento nutrizionale, da cui poi è uscita la graduatoria.

I vincitori, Gabriele Gorgoni e Nicole Teatro con il piatto Birr'orzotto con cipolla caramellata e Lorenzo Montecucco e Gabriele Ferroni con C'era una volta un'anatra, hanno ricevuto un attestato di merito, come gli altri partecipanti, in più un bonus per un tirocinio formativo presso il Birrifico San Biagio, comprensivo di un pernottamento al Relais Monastero di San Biagio.

Non ci resta che fare, un augurio di buon auspicio a tutte le “ragazze e i ragazzi”, appellativo che rivolgiamo con affetto, per questa e per tutte le future occasioni che la scuola gli riserverà.

Isabella Gaudino