

CORZANO Tre alunni dell'istituto alberghiero hanno trionfato al concorso di Cigole Sfida ai Fornelli Studenti e aspiranti chef «da cucina stellata»

CORZANO (ce1) Un piatto «da grande cucina stellata» che ha saputo conquistare e rimanere impresso sui palati dei giudici.

Per **Redon Sheni, Veronica Lusignoli e Andrea Pedergnani**, giovani studenti dell'Istituto alberghiero Dandolo, il successo ha il sapore del «Bollito in tortello», premiato con il primo posto al concorso Sfida ai Fornelli andato in scena lo scorso giovedì a Palazzo Cigola Martinoni, a Cigole.

Cuochi provetti, coordinati dal professor **Roberto Ruotolo** gli alunni del Dandolo si sono confrontati con altri 9 aspiranti chef provenienti dal Mantegna di Brescia, dal Cfp di Soncino e dal Cfp di Bagnolo Mella, mettendo alla prova le loro conoscenze e capacità culinarie. Dall'altra parte dei fornelli, a valutare la competizione, nomi di alto prestigio quali lo chef e titolare



del Castello Malvezzi **Alberto Riboldi**, lo chef **Paolo Piccolo**, il giornalista **Pietro Gorlani**, **Alida**

Campagnoni, dietista che svolge attività di counseling nutrizionale ed educazione alimentare, il de-

legato provinciale assaggiatori di vino Onav Brescia **Fabio Finazzi** e **Stefano Tenini**, membro della confraternita dell'Amarone e coideatore del progetto Austores e Speciale.

«Un piatto da grande cucina stella Michelin, che chiunque, dopo averlo degustato, vorrebbe ordinare nuovamente». Così il presidente della giuria ha motivato la scelta di premiare la pietanza presentata dai tre artisti della cucina, rivisitazione di una ricetta tipica della Valpolicella.

Dopo il bagno di lodi, per i tre giovani e promettenti chef non resta che partecipare, come vincitori, alla degustazione sensoriale ai laboratori dell'associazione di palazzo Cigola Martinoni e alla serata «Alla scoperta delle Isole del Gusto», in programma per sabato 9.

SUCCESSO

Da sinistra **Alberto Riboldi, Roberto Ruotolo, Andrea Pedergnani, Veronica Lusignoli e Redon Shehi**