

SONDRIO

IN GARA
FRA I PROTAGONISTI
ANCHE GLI STUDENTI
CHE FREQUENTANO IL PFP

LO CHEF BASSI
«LA NATURA CI DÀ TUTTO
LE MATERIE PRIME DI QUALITÀ
VANNO LAVORATE POCO»

Nel piatto le eccellenze valtelinesi: gli alberghieri alla sfida del gusto

L'istituto Crotto Caurga trionfa nel concorso agroalimentare

di CAMILLA MARTINA

- SONDRIO -

È STATA una dura lotta, con distacchi minimi, ma alla fine un vincitore ci deve essere. Nell'edizione 2017 del concorso agroalimentare, promosso dalla categoria merceologica alimentare di Confindustria Lecco e Sondrio, è l'Istituto professionale Crotto Caurga. Secondo classificato il Cfp di Casargo, terzo l'alberghiero Alberti di Bormio e quarto il Pfp, polo di formazione professionale di Sondrio. Tre le menzioni speciali: per la miglior ricetta - cervo affumicato al fieno di montagna, semisfera di polenta e ribes su un letto di spinaci di campo - al Cfp di Casargo, per il miglior servizio in sala e presentazione menu al Pfp, per il miglior abbinamento vino-piatti all'Alberti.

LE SQUADRE si sono sfidate sul campo delle eccellenze valtelinesi, proponendo menu composti da finger food, secondo piatto completo e dessert. Non sono mancate alcune difficoltà legate alla location: non una classica cucina con tutti gli strumenti e gli arnesi, ma lo showroom Pezzini. Anche questo faceva parte del gioco. Anzi lo ha ulteriormente stimolato, «con l'aumento della richiesta di pranzi veloci, uscire dalle cucine sarà sempre più indi-



AL VAGLIO DELLA GIURIA
Proposti finger food
un secondo completo
e l'immane dessert

spensabile», precisa Emilio Motolini, patron dell'iniziativa.

AL SUO FIANCO Marco Pedrotti, secondo maitre del Grand Hotel Della Posta, lo chef Claudio Prandi, presidente della giuria, Elia Bolandrini, delegata Ais Sondrio, lo chef Fernando Bassi e la presidente degli Industriali Cristina Galbusera, che ha sottolinea-

LOCATION
I ragazzi hanno preparato
vere prelibatezze
nello showroom Pezzini

to l'importante legame tra scuola e mondo del lavoro. «Continuate così, a crescere e dare il meglio di voi, perché questo vi accompagnerà anche nel vostro futuro - commenta Galbusera -. Credo ancora di più nella valenza del progetto che valorizza il vostro lavoro». Tanti applausi per i ragazzi, ma anche qualche consiglio: «I finger food vanno mangiati in un solo

boccone, su questo avete peccato un po'. Ricordate poi che ci vuole poco tempo per rovinare prodotti eccellenti. Più le materie prime sono buone meno bisogna lavorarle, la natura ci dà tutto», precisa Bassi. Presentate da Velda Mozart di Confindustria, le squadre hanno ritirato a turno gli assegni: 1.000, 500 e 300 euro, per primo, secondo e terzo classificato. Martina Faccinelli, del Pfp, che si è distinta nella competizione, ha ricevuto il premio targato Ais: un corso da sommelier. Prossimamente, in Valtellina, ci sarà la sfida tra Caurga e i vincitori della provincia di Brescia.

↓ FOCUS

Riconoscimento

La menzione speciale per la miglior ricetta (cervo affumicato al fieno di montagna semisfera di polenta e ribes su un letto di spinaci di campo) è stata assegnata al Cfp di Casargo



Messaggio

Cristina Galbusera presidente degli industriali elogia i giovani: «Dovete imparare a dare sempre il meglio Questa iniziativa valorizza il vostro lavoro»



ALLA FOJANINI PRESENTATO IL PROGETTO

«Difendiamo i coleotteri» In arrivo molte salate a chi taglia vecchi alberi

- SONDRIO -

SIR RISCHIANO molte salate, anche di migliaia di euro, se si tagliano vecchi alberi, quelli con ospiti particolari come cervo volante, rosalia alpina, cerambice della quercia, scarabeo eremita odoroso.

SONO tutti coleotteri saproxilici tutelati e studiati dal progetto europeo Life Mipp (Monitoring of insects with public participation),

cofinanziato dalla Commissione Europea.

«È la prima attività europea che avvicina la gente agli insetti e agli alberi antichi - esordisce Paolo Audisio, professore del dipartimento di biologia e biotecnologie dell'Università La Sapienza di Roma, ieri alla Fojanini di Sondrio -. Difendiamo facilmente i grandi mammiferi, ma ignoriamo gli invertebrati che, però, sono minacciati dal consumo di suolo fatto



dall'uomo». Rischiano l'estinzione, «soprattutto in zone come la Valtellina», precisa Audisio.

DURANTE l'incontro, alla presenza dell'entomologo Paride Dioli e dei tecnici della Fondazio-

ne tra cui Martino Salvetti, è emerso che non solo i privati, ma anche gli enti, Comuni in primis, hanno l'abitudine di tagliare le piante senescenti, come grossi salici o castagni morenti, ignorando l'importante ruolo che rivestono.

Nelle loro cavità crescono e si sviluppano questi coleotteri, alleati della biodiversità. «A Sondrio possiamo trovare alberi che li ospitano in zona Trippi o ai parchi Ovest e Adda Mallero, bisogna fare attenzione. In caso di lavori, meglio lasciare il ceppo o delimitare l'area attorno al tronco», spiega Dioli.

IL PROGETTO, oltre a sviluppare e testare metodi per il monitoraggio degli insetti (sono stati addirittura addestrati cani che riconoscono l'odore di una delle specie, lo scarabeo eremita), cerca di stimolare la partecipazione attiva della cittadinanza. Tramite un'apposita applicazione per smartphone si possono fotografare gli esemplari e inviare gli scatti ai ricercatori che, con la geolocalizzazione, riescono a individuare anche la zona di provenienza.

C.M.