



I ragazzi dell'Enaip (seconda e quarto da sinistra) e i loro tutor

Bravi i cuochi Enaip Terzo posto al concorso “ricette anti-spreco”

VOGHERA

Gli aspiranti cuochi vogheresi si mettono in evidenza nella competizione internazionale dedicata alle ricette anti-spreco.

Lorenzo Mezzio, 15 anni, e la sedicenne Gaia Bottiglieri, due studenti dell'Enaip, si sono distinti alla Zero Waste Brainstorming Challenge 2022 tenutasi a Pollenzo-Bra il 24, 25 maggio. Lorenzo si è classificato terzo con il suo risotto con baccelli di pisello, verdure miste e crostini di pane raffermo. Meno fortunata Gaia, che però ha saputo dimostrare di avere carattere da vendere, oltre che talento: ha ricevuto una menzione d'onore dalla giuria per aver lavorato senza sosta ed essere riuscita a terminare la gara, nonostante una ferita da taglio nei primi minuti della sfida.

«All'inizio ero molto emozionata, ma poi pian piano sono riuscita a sbloccarmi. - racconta la ragazza - Sono felice di questa esperienza, che fra l'altro mi ha permesso di lavorare esprimendomi in inglese». Anche Lorenzo, pur avendo raggiunto il podio, non si monta la testa: «Per me è stato bellissimo poter partecipare a un concor-

so internazionale a soli 15 anni». I ragazzi dell'Enaip hanno saputo creare piatti che rispettassero, contemporaneamente, stagionalità, valorizzazione della tradizione gastronomica locale, principi fondanti di economia circolare, incidenza dello spreco percentuale sugli ingredienti, bilanciamento nutrizionale, descrizione in lingua inglese della ricetta, profilo sensoriale: una sfida non da poco, insomma, che richiedeva di far coesistere il piacere della buona cucina, con le necessità etiche di un mondo che sente sempre più la necessità di una coscienza green.

Zero Waste Brainstorming Challenge 2022 è un concorso organizzato dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo nell'ambito del progetto Life foster. La sfida è riservata agli studenti delle scuole o istituti di formazione che hanno aderito al progetto, in Francia, Spagna, Malta e Italia. Erano 10 i finalisti, chiamati a proporre ricette che dimostrassero le loro capacità di problem solving e di creare piatti circolari anti-spreco con un apporto nutrizionale equilibrato. —

ALESSIO ALFRETTI