Data

16-02-2019

31 Pagina

Foglio

## Il riconoscimento Isabella Chiussi è una chef «sostenibile» col suo raviolo contro lo spreco

🔳 È il «Raviolo di cotechino e alle preferenze dei diversi Facoltà di Scienze Agrarie Ali- un purè rigenerato con porri zucca, con crema di patate e piatti sui social; mentre il seporri e bucce di patate croc- condo si è basato sulla prova canti» della chef Isabella pratica dell'assaggio da parte Chiussi (Osteria Il Bersò, En- della giuria tecnica, riunitasi zano di Sorbolo) ad aver con- nella Residenza Gasparini di quistato la giuria tecnica per Piacenza proprio nella Giorla categoria Professionisti, del nata nazionale della prevencontest «Sei uno chef soste- zione dello spreco alimentare. nibile?», promossa dalla rete La giuria era composta dallo RicibiAMO. La Chiussi fa par- chef stellato Giancarlo Morelli te del Consorzio Parma Quadel Pomiroeu di Seregno, dallity Restaurants, così come al- l'assessore regionale all'Amtri due finalisti del concorso: biente Paola Gazzolo, dal cri-Dario Pasetti del Ristorante tico enogastronomico Paolo 12 Monaci e Francesca Sapo- Massobrio, dall'executive chef rito della Locanda del Sale, di Palato Italiano Filippo Siche hanno aderito all'inizia- nisgalli, dalla presidente deltiva di Piace Cibo Sano per il l'Istituto Alberghiero di Salsonon spreco nella filiera risto- maggiore Terme Luciana Rarativa.

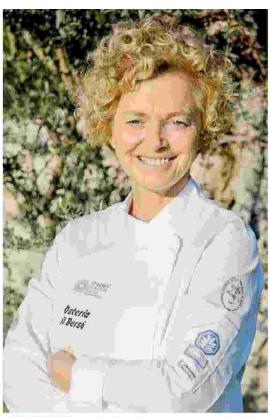
menti: il primo ha dato spazio Teresa Andena, dal preside

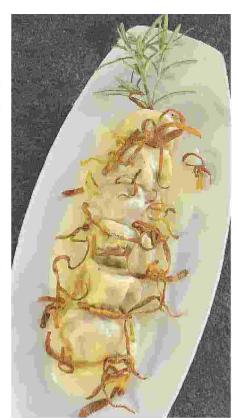
baiotti, dalla preside dell'Isti-Il contest si è svolto in due mo- tuto Alberghiero di Piacenza

mentari ed Ambientali dell'Università Cattolica di Piacenza Marco Trevisan e dalla vincitrice dello scorso anno, la chef fidentina Cristina Cerbi (Osteria di Fornio) che hanno espresso commenti più che positivi per la proposta culinaria della chef de Il Bersò, capace di creare un piatto fortemente legato al territorio, giocando con i gusti e le consistenze dei diversi elementi, dando valore al concetto di antispreco e recupero in cucina. «Per realizzare la ricetta siamo partiti dal cotechino che già avevamo in menù in altre versioni e lo abbiamo riutilizzato come ripieno dei nostri classici tortelli - racconta la chef-, a questo abbiamo poi aggiunto

stufati, arricchendo il piatto con le bucce delle patate che spesso sono elementi di scarto, invece in questo caso sono state trasformate in gustose chips fritte a completare l'assaggio». Un piatto capace di valorizzare anche la cucina locale e che ora gli ospiti del Bersò potranno assaggiare in menù.

«Questo riconoscimento mi fa molto piacere, perché dà valore all'aspetto del non spreco e della sostenibilità in cucina, temi che mi sono da sempre molto cari e che tutti noi, anche nella ristorazione, possiamo promuovere, partendo da piccole prassi che possono diventare esempi virtuosi per tanti» conclude la chef. **Red. Gusto** 





«NO SPRECO» Isabella Chiussi e il suo «Raviolo di cotechino» premiato da RicibiAMO.

