

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

È il «Raviolo di cotechino e zucca, con crema di patate e porri e bucce di patate croccanti» della chef Isabella Chiussi (Osteria Il Bersò, Enzano di Sorbolo) ad aver conquistato la giuria tecnica per la categoria Professionisti, del contest «Sei uno chef sostenibile?», promossa dalla rete RicibiAMO. La Chiussi fa parte del Consorzio Parma Quality Restaurants, così come altri due finalisti del concorso: Dario Pasetti del Ristorante 12 Monaci e Francesca Saporo della Locanda del Sale, che hanno aderito all'iniziativa di Piace Cibo Sano per il non spreco nella filiera ristorativa.

Il contest si è svolto in due momenti: il primo ha dato spazio

alle preferenze dei diversi piatti sui social; mentre il secondo si è basato sulla prova pratica dell'assaggio da parte della giuria tecnica, riunitasi nella Residenza Gasparini di Piacenza proprio nella Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare. La giuria era composta dallo chef stellato Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno, dall'assessore regionale all'Ambiente Paola Gazzolo, dal critico enogastronomico Paolo Massobrio, dall'executive chef di Palato Italiano Filippo Sinisgalli, dalla presidente dell'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme Luciana Rabaiotti, dalla preside dell'Istituto Alberghiero di Piacenza Teresa Andena, dal preside

Facoltà di Scienze Agrarie Alimentari 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

un purè rigenerato con porri 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

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.