

# I primi studenti alle Olimpiadi

***L'Istituto alberghiero Gianni Brera di Como è l'unica scuola al mondo ad aver partecipato sinora alle Olimpiadi di Cucina, ottenendo un buon piazzamento con Diploma di Merito***

**A**lla recente edizione delle Olimpiadi della Cucina, che ogni quattro anni si svolgono a Erfurt (Germania), l'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como ha osato partecipare con una squadra formata da quattro studenti del quinto anno, che si è cimentata in un concorso che ha visto la partecipazione di 150 squadre provenienti da 53 nazioni. Ebbene, il loro ardire giovanile è stato premiato: anche se non sono saliti sui primi gradini del podio, si sono piazzati subito dopo, aggiudicandosi un Diploma di Merito in una categoria di concorso (Categoria A - Arte Culinaria) che ha visto più della metà delle 150

squadre in competizione (ricordiamo che stiamo parlando di chef professionisti) non raggiungere nemmeno il punteggio minimo per avere il Diploma.

Era la prima volta in assoluto, a livello mondiale, che un Istituto alberghiero partecipava a un concorso di questa rilevanza mondiale e la fatica nello studio, nella preparazione e nell'esecuzione finale delle 27 ricette è stata premiata con un risultato impensabile prima della partenza. Infatti, la squadra si è affacciata al concorso consapevole del fatto che avrebbero gareggiato contro professionisti, alcuni dei quali già da

diversi anni vi partecipavano e quindi conoscevano le modalità di svolgimento del concorso stesso; conoscevano le insidie di un regolamento ferreo che non ammetteva sbagli; eppure ce l'hanno fatta, sbaragliando la concorrenza di fior di professionisti!

Questo risultato significa molto per gli Istituti alberghieri italiani in quanto dimostra ancora una volta la validità del loro essere nel sistema scolastico italiano, non solo in termini didattici, ma soprattutto in quanto centri di eccellenza, capaci di preparare dei seri professionisti per il domani.

Un grazie quindi a Giovanni Arcidiaco,

## *I piatti presentati alle Olimpiadi*

### **Antipasti completi**

- Millefoglie di foie gras d'anatra al naturale e cialda alle due patate con salsa di albicocche, ristretto di aceto balsamico tradizionale e sale al sesamo
- Carpaccio di polpo all'erba cipollina su insalatina spagnola e sassolini di olio con spuma di Spumante, tartare di mele verdi e alchechengi
- Trilogia di coniglio
- Insalatina mista di frutta e verdure con salsa ai fichi e sedano rapa
- Corona di pesci del lago di Como accompagnati da frutti di stagione, sorbetto di pomodorini ciliegia e salsa di pomodori verdi
- Cubi di salmone in pastella al nero di seppia con salsa al ribes e cipollotti disidratati.

### **Finger food, stuzzichini e/o snack**

- Crudité di gamberi rossi di Sicilia su granita Bloody Mary
- Alici marinate al Martini con le sue fragole in cialda di mais
- Mignon di zucchine e formaggio
- Involtino di pesce persico e verza
- Cubetti di tonno ripieni al basilico in cornice di semi di papavero
- Foie gras caramellato in vela di cialda dolce/salata, croccante con goccioline di aceto balsamico tradizionale
- Sfogliata di polenta tricolore e merluzzo
- Ovetto di quaglia croccante con tuorlo di crema di asparagi all'essenza di rosmarino su nido di spaghetti al nero di seppia

### **Una portata ovo-latto-vegetariana**

- Mosaico di verdure con formaggio light
- Pacchero ripieno al caprino e salsa verde agli asparagi
- Flan di finferli con lacrima di zucca
- Fonduta di grana padano in cipollina
- Carciofo romano con il suo risottino in bicolore

### **Un menu da tre portate**

- Insalatina di mare su letto di germogli e collibia con il suo sorbetto all'arancia
- Gamberi croccanti profumati al curry in crosta di riso battuto su tortino di merluzzo affumicato e patate con cavolo cinese brasato al miele, marmellata di chily e avocado marinato al sale nero
- Tartare di ananas con cremoso al cocco, carote fritte e crema inglese al curry

### **Pasticceria da esposizione**

- Una pièce in cioccolato - l'Universo e le sue forme

### **Pasticceria - Quattro dessert esclusivi al piatto**

- Pera semicandita al vino rosso con mousse di cioccolato bianco
- Sinfonia di crème brûlée con ventaglietti allo zenzero
- Bavarese al mascarpone con cuore liquido al caffè e biscotto savoiardo
- Millefoglie al gianduia con mirepoix di pesca e gelato al pistacchio di Bronte

## The first students of the Olympics

*The Istituto alberghiero Gianni Brera of Como is the only school in the world to have taken part to date in the Cooking Olympics, winning a place worthy of respect with the Diploma of Merit*

Davide Caranchini, Stefano Coden, Marco La Porta, capitanati dalla professoressa Elisabetta Frigerio e aiutati dai commis del quarto anno e quinto anno Federica Padovano, Eleonora Molteni, Alessandro Munaretto, Alessandro Scaccia e Matteo Casati. Oltre a loro, altri hanno concorso al successo: lo chef Mauro Elli del ristorante stellato "Il Cantuccio" di Albavilla (CO) per la grande disponibilità mostrata nei nostri confronti, sempre pronto a un consiglio su come preparare o modificare un piatto; lo chef pasticciere Fabrizio Molteni di Villa d'Este e il suo commis, nonché ex-alunna del Gianni Brera, Valentina Vassalli per i consigli dati in occasione dello studio prima, della sperimentazione nelle cucine di Villa d'Este poi, delle ricette dei dessert; la Guardia di Finanza, nelle persone del colonnello Mecarelli, comandante del Gruppo Guardia di Finanza di Como e del maggiore Luchini, comandante del Gruppo Guardia di Finanza di Como-Ponte Chiasso, il signor Lupi, responsabile della Dogana elvetica di Chiasso e il dottor Fernandez della Dogana di Como che ci hanno aiutato a superare un empasso burocratico che si sarebbe potuto rivelare un impedimento di notevole portata al punto di mettere a rischio la nostra partecipazione; gli studenti del nostro Liceo Linguistico, indirizzo interpreti e traduttori, che hanno tradotto le 27 ricette per la giuria; i due major sponsor: l'Agenzia Bianchi & Tonghini dell'Aurora Assicurazioni di Como e la Viaggi Olinad, l'agenzia di viaggi interna al nostro Centro Studi Casnati. Ringraziamo anche quelle istituzioni, pubbliche e private, che non ci hanno voluto aiutare stimolandoci in questo modo a fare ancora meglio, a dimostrare loro che hanno perso un'occasione, non per apparire, ma per sostenere dei giovani che sono sempre nei loro pensieri quando ne hanno bisogno, ma mai quando è il contrario.

*At the recent edition of the Cooking Olympics, which is held every four years at Erfurt (Germany), the Istituto Alberghiero "Gianni Brera" of Como dared to take part with a team of four fifth-year students, that tested its strength in a competition in which 150 teams took part coming from 53 nations.*

*Well, their youthful daring was rewarded: even if they didn't climb onto the first steps of the podium, they came immediately after this, winning a Diploma of Merit in one of the categories of the competition (Category A - Culinary Art) in which more than half of the 150 teams that competed (remember we are talking about professional chefs) didn't even reach the minimum score for obtaining the Diploma.*

*It was the very first time, at world level, that a catering College had taken part in a competition of importance in the world and the effort of the team in studying, preparing and in its final execution of 27 recipes was rewarded with a result that non-one thought possible at the beginning.*

*In fact, the team took part in the competition aware of the fact that they would be competing against professionals, some of whom had been taking part in the event for several years and therefore knew the ins and outs of the competition very well; they knew the dangers of an inflexible rule that did not allow errors; and yet, they succeeded, thrashing the competition of true professionals!*

*This result means a lot for Italian catering Colleges since it demonstrated yet again their validity as part of the Italian school system, not only in didactic terms, but above all in their capacity of centres of excellence, capable of preparing true professionals for tomorrow.*

*Thanks therefore go to Giovanni Arcidiaco, Davide Caranchini, Stefano Coden, Marco La Porta,*

*captained by Professoressa Frigerio Elisabetta and helped by assistant chefs of the fourth and fifth year Federica Padovano, Eleonora Molteni, Alessandro Munaretto, Alessandro Scaccia and Matteo Casati.*

*As well as them, others also contributed to their success: the chef Mauro Elli of the star-awarded restaurant "Il Cantuccio" of Albavilla (CO) for the great help he gave us, always ready with advice on how to prepare or change a dish; the pastry chef Fabrizio Molteni of Villa d'Este and his assistant chef, as well as the former pupil of the Gianni Brera College, Valentina Vassalli for the advice she gave during the initial study phase, experimentation in the kitchens of Villa d'Este later and her dessert recipes; the Guardia di Finanza, in the persons of Colonel Mecarelli, Commanding Officer of the Gruppo Guardia di Finanza of Como and Major Luchini, Commanding Officer of the Gruppo Guardia di Finanza of Como-Ponte Chiasso, Mr. Lupi, Head of Swiss Customers at Chiasso and Dr. Fernandez from the Como Customs who helped us overcome a bureaucratic problem that could have been so serious that it could have put us out of the competition; the students of the interpreters and translators department at our Linguistic Grammar School, who translated the 27 recipes for the jury; the two major sponsors: Agenzia Bianchi & Tonghini dell'Aurora Assicurazioni di Como and Viaggi Olinad, the travel agency belonging to our Centro Studi Casnati; We would also like to thank those public and private institutions that did not want to help us, stimulating us, in this way, to do even better; and to show them that they lost an opportunity, not to appear, but to support those young people who are always in their thought when they need them, but not when the opposite is true.*

## The dishes presented at the Olympics

### Complete starters

- Millefeuille of organic foie gras and wafer of two potatoes with apricot sauce, jus of traditional balsamic vinegar and sesame salt
- Paper-thin octopus with chives on Spanish salad and drops of oil with Spumante froth, tartare of green apples and winter cherries
- Tris of rabbit
- Mixed fruit and vegetable salad with fig and celeriac sauce
- Crown of fish from Lake Como accompanied by seasonal fruit, sorbet of cherry tomatoes and green tomato sauce
- Cubes of salmon in batter with cuttle-fish ink with red current and dehydrated onion sauce

### Finger food

- Raw red prawns from Sicily on Bloody Mary water ice
- Anchovies marinated in Martini with strawberries in a corn wafer
- Cheese and courgette mignons; bass and cabbage rolls
- Cubes of tuna stuffed with basil in a frame of poppy seeds
- Caramelised foie gras in a veil of sweet/savoury wafer, Almond brittle with drops of traditional balsamic vinegar
- Puff-pastry case with three-coloured polenta and cod

- Crunchy quail's egg with cream of asparagus yoke with rosemary essence on a nest of spaghetti with cuttle-fish ink

### Egg-milk-vegetarian dish

- Mosaic of vegetables with light cheese
- Pacchero stuffed with goat's cheese and green asparagus sauce
- Mushroom flan with pumpkin flakes
- Fondue of grana padana cheese with spring onions
- Roman artichoke with its two-coloured risotto

### A three-dish menu

- Fish salad on a bed of shoots and collibia with its orange sorbet
- Crunchy prawns flavoured with curry in a crust of beaten rice on a smoked cod tart and potatoes with Chinese cabbage braised in honey, hot pepper and avocado marinated in black salt
- Tartare of pineapple with coconut cream, fried carrots and curried custard

### Display pastries

- A pièce in chocolate - The Universe and its shapes

### Pastry - four exclusive desserts

- Semi-candied pear with red wine with white chocolate mousse
- Symphony of crème brûlée with fans of ginger
- Mascarpone Bavarese with liquid coffee centre and sponge finger biscuits
- Gianduia chocolate millefeuille with peach mirepoix and Bronte pistachio ice-cream