

Chef Bottura incorona gli studenti del Casnati

Il concorso

— Sono i ragazzi dell'istituto alberghiero Gianni Brera del Casnati i migliori "Chef del domani": primi e secondi al prestigioso concorso indetto dal Consorzio Zampone e Cotechino di Modena Igp e la cui finalissima si è svolta ieri.

Dopo aver passato la selezione da parte dello chef **Massimo Bottura**, ben due ricette dell'istituto alberghiero sono arrivate in finale, conquistando poi i primi due posti. Sul gradino più alto del podio due ragazzi di quarta, **Giulio Frangi** ed **Edoardo Riva**, con la loro ricetta dal titolo "Bellezza nel caos"; subito dietro **Ivan Meneghini**, **Gabriele Rizzi** e **Davide Pirovano** di terza, con il piatto "Creatività Autunnale", basato sui sapori della stagione. Il tutto sotto la guida dello chef **Daniele Gasparini**.

«Sono fiero del talento e della dedizione dimostrati dagli studenti nell'elaborazione di queste creazioni culinarie uniche. La loro passione e il loro impegno sono evidenti in ogni piatto», ha commentato Gasparini. Una grande gioia, naturalmente, anche per **Davide Discacciati**, direttore del Casnati: «È magico e commovente per noi vedere ragazzi che prima vengono selezionati e poi vincono - ha commentato - Siamo arrivati con due squadre tra le dieci finaliste a livello nazionale e poi ci siamo piazzati primi e secondi, è un'emozione indescrivibile».

D. Col.