

# Che bravi i ragazzi del Casnati Sono loro “Gli chef di domani”

**Formazione.** Primo e secondo posto a un importante concorso in Emilia. Le loro ricette hanno convinto anche il celebre chef Massimo Bottura

L'utilizzo del cotechino per un dolce, in chiave di torta moderna, ma anche per il ripieno dei ravioli arricchiti poi da crema di finferli e porcini.

Con questi due piatti i cinque studenti dell'istituto alberghiero Gianni Brera del Casnati si sono aggiudicati primo e secondo posto al concorso “Gli Chef di domani”, indetto dal Consorzio Zampone e Cotechino di Modena Igp. Un risultato che riempie d'orgoglio tutta la scuola, anche in considerazione del fatto che i ragazzi – tre di terza e due di quarta – si sono confrontati con studenti del quinto anno, quindi presumibilmente più avanti. E invece sono state proprio le loro ricette a convincere la giuria, nella quale c'era lo chef **Massimo Bottura**, (titolare dell'Osteria Francescana, ristorante con tre stelle Michelin). Sul gradino più alto del podio **Giulio Frangi** ed **Edoardo Riva**, di quarta, con la loro ricetta dal titolo “Bellezza nel caos”; al secondo posto **Ivan Meneghini**, **Gabriele Rizzi** e **Davide Pirovano** di terza, con il piatto “Creatività Autunnale”. Il tutto sotto la guida dello chef **Daniele Gasparini**. Ora che gli studenti sono rientrati in città, possono godersi i meritati applausi e



Da sinistra: Edoardo Riva, Giulio Frangi, Gabriele Rizzi, Davide Pirovano, Ivan Meneghini e lo chef Daniele Gasparini, con Massimo Bottura (seduto)

complimenti ricevuti, ancora più consapevoli che la strada presa è quella giusta. Grandissima emozione anche per lo chef Gasparini. «Si è trattato di un concorso al quale possono partecipare scuole da tutta Italia, si inviano le ricette e i giudici decidono chi passa in finale, noi siamo andati con ben due ricette – ha spiegato Gasparini – Siamo quindi andati in piazza a Modena. Abbiamo preparato i nostri piatti: dopo l'assaggio e i commenti è

arrivato il verdetto finale, abbiamo ottenuto il primo e secondo posto con ragazzi di quarta e di terza, vuol dire che la nostra preparazione è sul pezzo». Quindi la descrizione dei piatti: «Nel primo c'è stato l'utilizzo del cotechino in un dolce in chiave di torta moderna. Cotechino croccante con cioccolato bianco alla base; secondo piano pan di spagna con le lenticchie, terzo piano una crema di olio e basilico, quarto piano una mousse di cotechino,

il tutto ricoperto da bavarese alla vaniglia, glassata con salsa di lamponi. Il secondo posto è andato al piatto composto da ravioli fatti con pasta all'uovo e crema di ortiche, al ripieno di cotechino con crema di finferli e porcini scottati, aria di lenticchie e acetosella». I piatti sono stati pensati dai ragazzi, poi aggiustati per consistenza, gusti e acidità da chef Gasparini.

**D. Col.**