Il miglior chef? E' di St-Vincent

ISSOGNE (cin) «Le castagne, antipasto freddo» quale filo conduttore del «Trofeo Greci» e del «Trofeo Rinaldo Bertolin» per i quali, durante la serata di Gala di fine anno organizzata dall'Unione cuochi Valle d'Aosta per celebrare la competenza, la creatività e l'eccellenza valdostane in questo settore, sono stati premiati i vincitori. La cerimonia di consegna dei riconoscimenti si è svolta al ristorante La Pyramide a Issogne, mercoledì scorso, 23 novembre.

Tre i giurati che, dopo avere giudicato i piatti presentati ai due concorsi, hanno decretato i vincitori dell'edizione 2011 dei due concorsi: Cinzia Fumagalli, executive Chef dell'Associazione cuochi italiana di Lecco, Maria Pia Praz, accademica di cucina, e Marie Badery, presidente della cooperativa "Il Riccio" di Lillianes.

Il Trofeo Greci, riservato ai cuochi professionisti, è stato vinto da Vincenzo Atzei, chef del ristorante "Il Ritrovo" di Saint-Vincent. La giuria ha premiato con il secondo posto lo chef Franco Rotella del ristorante "Ponte Romano" di Pont-Saint-Martin mentre il terzo posto è stato assegnato alla chef Sandra Lomello, anche lei del ristorante "Il Ritrovo" di Saint-Vincent.

Stefania Glaray, della scuola alberghiera Cnos Fap di San Benigno Canavese, ha vinto il Trofeo Rinaldo Bertolin, riservato alle scuole alberghiere della Valle d'Aosta e piemontesi. Questo Trofeo è stato intitolato a Rinaldo Bertolin, della nota casa di



I premiati alla serata di mercoledì scorso, 23 novembre. Sotto, una tavolata al ristorante La Pyramide di Issogne e, a destra, il presidente dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta Fabrizio Faccio



produzione di prodotti tipici valdostani con sede ad Arnad, scomparso nel mese di ottobre di cinque anni fa, di ritorno da un viaggio di promozione della cultura enogastronomica nostrana in Russia.

«Il concorso, dedicato all'amico delle "berrette bianche", Rinaldo - spiega il presidente dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta, Fabrizio Faccio - intende valorizzare soprattutto i ragazzi che iniziano questo difficile lavoro e chiede loro di mettersi alla prova preparando un piatto di portata da sei persone più uno singolo da degustazione».

Il secondo e terzo posto nel concorso riservato alle



scuole, sono stati assegnati, rispettivamente, a Ilenia Gardetto (anche lei della Scuola Cnos di San Benigno Canavese) e a Federico di Marco della Scuola Beccaria di Torino. L'Unione cuochi della Valle d'Aosta, nata nel 1985, è oggi affiliata alla Federazione italiana cuochi.

Manila Calipan