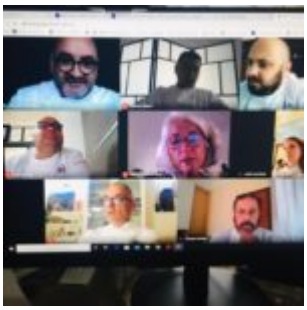
Studenti di Calabria e Sicilia in un concorso online per “Il piatto del de-confinamento”. FOTO



Immaginare un piatto semplice (salato o zuccherato, cotto o crudo) e poco costoso, da poter mangiare ovunque nel mondo, tenendo conto delle restrizioni alimentari vigenti nelle culture e nelle diverse religioni, che valorizzi i prodotti del territorio di riferimento: un piatto da condividere quando la pandemia del Covid-19 non sarà più che un brutto ricordo.

Questo il leit motiv del concorso online “Il piatto del de-confinamento”, organizzato dall’Institut Français di Palermo in collaborazione con l’Unione Regionale Cuochi Calabria, l’Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi e l’Unione Regionale Cuochi Sicilia, tutti appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi.

Al concorso hanno partecipato 17 alunni di varie scuole di Calabria e Sicilia, che hanno realizzato e messo online un video della durata massima di 5 minuti, con cui presentare il piatto in concorso.

Gli studenti hanno ricevuto in carico alcune regole da rispettare: l’obbligo di dare un nome (in italiano o francese) al proprio piatto, utilizzando giochi di parole, semplicemente modificate, diventate ormai familiari negli ultimi mesi, tipo:

quarantena, confinamento, distanziamento sociale, ecc.; scrivere la ricetta (in francese e in italiano); realizzare la ricetta e presentarne gli ingredienti e le fasi salienti della preparazione attraverso un video (in francese e poi in italiano per la valutazione cucina); descrivere il contesto nel quale si immagina di condividere questo piatto emblematico del de-confinamento; preparare la ricetta indossando la divisa da cuoco completa e rispettando le norme igieniche.

Questi i risultati dei primi tre classificati della gara "Immagina il piatto del de-confinamento":
1° Calabria – Christian Falvo dell'IPSSAR "L. Einaudi" di Lamezia Terme (CZ) con "Un Raggio di Speranza"
1° Sicilia – Salvatore Austero dell'IPSIA "F. Ferrara" di Mazara del Vallo (TP) con "Cuisintena, L'oeuf de la vie"
2° Calabria – Angela Campisano dell'IPSSAR "L. Einaudi" di Lamezia Terme (CZ) con "Espoir tricolore"
2° Sicilia – Laura Marisa Leto dell'IPSSAR "P. Piazza" di Palermo con "L'oeuf évasion"
3° Calabria – Francesco Pio Golia dell'IPSIA "E. Aletti" di Trebisacce (CS) con "Cuori di fave fresche con ricongiungimento di riso Venere e legame di crema al pecorino"
3° Sicilia – Federica Torre dell'IS "R. Guttuso" di Milazzo (ME) con "Légumes conjoints".
I video sono stati giudicati da una qualificata giuria internazionale.
Per la Calabria, la giuria tecnica era composta da: Carmelo Fabbricatore, chef e presidente Unione Regionale Cuochi Calabria; Gustavo Congi, chef e presidente Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore; Rocky Mazzaferro, chef e presidente Associazione Provinciale Cuochi Reggini.

Per la Sicilia: Calogero Matina, docente di gastrofia; Sara Cucchiara, pastry chef; Giovanni Butticè, chef/ristoratore.
Per l'ambasciata francese, lo chef della sede di rappresentanza in Italia dello Stato d'Oltralpe, Hubert Malidor.

La giuria scientifica linguistica del concorso è stata diretta da Valerie Le Galcher Baron, addetta alla cooperazione linguistica per l’Ambasciata di Francia.

La delegata si occupa di cooperazione linguistica da quattro anni, durante i quali ha avuto modo di conoscere bene non solo la Sicilia, dove risiede e presta la sua opera nell’equipe dell’istituto francese, ma anche la Calabria, che ha visitato provincia per provincia con lo scopo di costruire percorsi verticali di eccellenza.

I complimenti a tutti i partecipanti per l’ottima riuscita del concorso sono stati espressi dal coordinatore Domenico Origlia, presidente dell’Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi.

Il piatto del de-confinamento
1 of 9

Per
decorare
utilizzeremo
dei fiori
commestibili.

VIVAVIDEO

Un Rayon d'Espérance

Présentation:

Le plat que j'ai conçu pour le déconfinement se compose d'une base orange mouillée avec du Cointreau et de la crème au mascarpone, le tout décoré par des pépites de chocolat et d'écorce d'orange. J'ai imaginé quelqu'un déguster ce dessert en compagnie de son partenaire, sous une tonnelle, face à la mer, à la fin d'un dîner avec un verre de Cointreau en main.

Lien vidéo: https://youtu.be/9z2u13k8hp8

Recette:

Un rayon d'Espérance

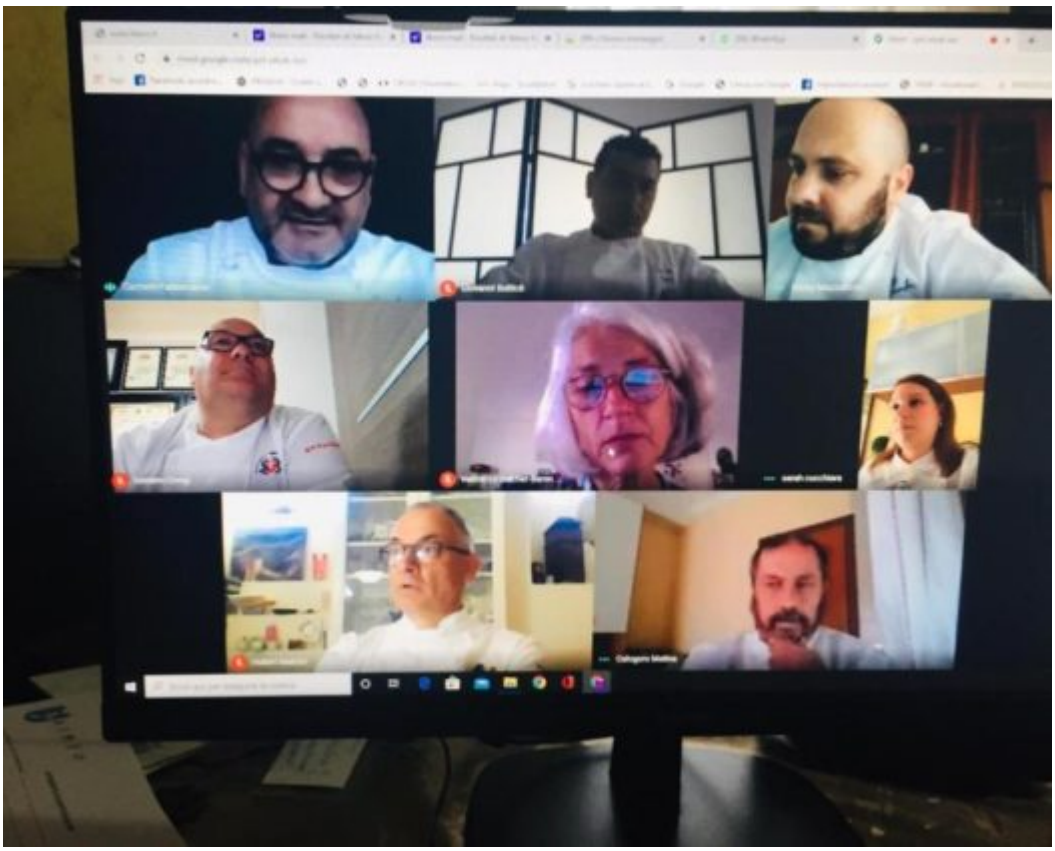
Ingrédients pour deux personnes :

- 1 œuf
- 40 gr d'huile d'olive fait maison
- 50 g de sucre
- 75 g de farine
- 4 grammes de levure vanillée en poudre
- 1 zeste d'orange râpée
- 1 verrine de Cointreau
- 30 g de mascarpone

"Confini" di colori per "Pandemia" di verdure di stagione con "Distanziamento" di mandorle

di Panio Mariano classe 4H
IPSIA Aletti di Trebisacce (Cs)

In seguito
prendiamo le fave
lavate e sbucciate
e aggiungiamo gli
ingredienti cioè le
fave i piselli,
l'acqua, il
finocchietto
selvatico tritato

Arrivederci
alla
prossima
ricetta.

VIVAVIDEO