ALL'ABF DI TREVIGLIO

Ricette con ciò che c'è nel frigo Ecco i vincitori

Si è svolta sabato scorso la 1ª edizione del concorso «Riutilizzo creativo in cucina» dedicato agli allievi dell'Abf (Azienda bergamasca formazione) di Treviglio. Protagonisti gli studenti di 2ª classe, sollecitati dai docenti a ideare ricette con «ciò che c'è nel frigo o nella dispensa di casa», ancor meglio se avanzato da un precedente utilizzo o rimasuglio di un alimento non consumato interamente. Sfida obiettivamente non facile ma altamente formativa ed in linea con la nuove tendenze. La ferrea selezione delle ricette ha portato alla finale 6 concorrenti, due per ogni portata sala: antipasto, primo e secondo. La giuria ha constatato la buona preparazione complessiva degli studenti attraverso elaborati (leggi, piatti) che hanno centrato l'obiettivo. Trattandosi di un concorso naturalmente vi sono stati dei vincitori, uno per portata. Tra gli antipasti hanno prevalso gli «Involtini di radicchio con mousse al gorgonzola» preparati da Ndaye Fatou; il primo piatti premiato gli «Spaghetti insabbiati con zucchine e pancetta» proposto da Elia Farina; tra i secondi ad aggiudicarsi il titolo è stato «Hamburger vegetariano in toast di pane raffermo». A premiare gli allievi le rappresentanti del Soroptimist International Club Treviglio pianura bergamasca, sodalizio tra donne di elevata qualificazione professionale, che ha sostenuto l'iniziativa.



Gli allievi vincitori del concorso Abf Treviglio tra le rappresentanti del Soroptimist International Club