

[Piatto Verde 2019, trionfa Ilaria Berardi dell'Alberghiero Savioli di Riccione](#)

scritto da Enzo Radunanza | 16/03/2019



A Riolo la studentessa si è aggiudicata la medaglia d'oro con il suo "Sgombro affumicato" definito dai giudici un connubio elegante di sapori e profumi. Oltre alla targa, anche un assegno e la possibilità di frequentare uno stage retribuito.

Il [Piatto Verde 2019](#), organizzato dall'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme, si è concluso ieri sera con una cena di gala presso il **Salone centrale delle Terme di Riolo** alla presenza di Autorità e giornalisti. A partecipare alla 27-esima edizione del concorso che mette in gara gli studenti, sono state **16 scuole alberghiere** di cui 13 italiane e 3 straniere (Croazia, Romania e Lettonia).

A salire sul gradino più alto del podio, la studentessa **Ilaria Berardi** dell'Istituto Alberghiero "**Severo Savioli**" di Riccione che ha convinto i giudici con un sofisticato "**Sgombro affumicato**

alla pigna con crema di mare alla liquirizia, squacquerone e delizie di campo”.

«Un connubio di sapori e profumi che rivela già intuito e una buona mano», è stata la motivazione di questo riconoscimento che la Berardi ha ricevuto tra gli applausi del pubblico in sala, rivelando soddisfazione ma anche un atteggiamento sicuro e determinato. Oltre alla targa, la giovane riceverà anche un assegno di 300,00 € e la possibilità di frequentare **uno stage retribuito in un'importante realtà ristorativa.**

Piatto Verde 2019 Riolo Terme, secondo e terzo posto

Al secondo posto, **Francesca Pia Filannino** dell'Istituto Alberghiero Margherita di Savovia (BT) che ha presentato un **“Gambero in camicia di calamaro”** e che riceverà anche un assegno di 200,00 €. La medaglia di bronzo è andata, a pari merito, a **Rosa Di Tullio** allieva dell'Istituto Alberghiero Luigi Einaudi di Foggia con il suo **“Dolce d'(a)mare”** e a **Karlo Storga** della Gospodarska Skola di Varazin (Croazia) in concorso con una **“Costoletta di vitello con fegato d'oca”**.

Il **Premio Speciale “Il Piatto della Salute”**, assegnato dai docenti di alimentazione dell'Istituto di Riolo Terme, è stato consegnato a **Gianmarco Giachini**, dell'Alberghiero G. Varnelli di Cingoli (MC) la cui **“Trilogia dorata di trota ai profumi di San Vicino e dell'Altonera”** è stata considerata una giusta concentrazione di nutrienti, antiossidanti, sali minerali e fibre nonché un piatto fortemente legato al territorio. Un riconoscimento è andato anche a **Jacopo Lamonea** della scuola Giovanni Giolitti di Torino, perchè il suo piatto **“Erbe al mare”** ha ricevuto più like sui social.

Dopo ventisette edizioni **“Il Piatto Verde - Le Erbe della Salute”** è un concorso che non ha perso smalto, anzi, coinvolge sempre più istituti e qualità più alta.

«L'idea del concorso - ha dichiarato il [dirigente scolastico Iole Matassoni](#) - ci è venuta perchè godiamo della vicinanza del **Giardino delle erbe di Casola Valsenio** che ci fornisce le erbe che utilizziamo nelle nostre cucine. Con il Piatto Verde, ogni anno proponiamo un tema comune a base di gruppi di erbe e, nel 2019, abbiamo scelto le **“Erbe del sorriso”**. Da quanto ho appreso dai giudici, in questa 27-esima edizione, è stato difficile scegliere i vincitori perchè il livello è stato davvero alto”.

La giuria che ha deciso i piatti vincitori era formata dagli chef **Marco Zulliani, Antonio Marzola e Mirko Rocca** della “Locanda di Bagnara”, affiancati dal giornalista enogastronomico Beppe Sangiorgi.