

# La cucina del BenEssere, sul podio l'Alberghiero di Novafeltria

scritto da Enzo Radunanza | 24/04/2018



## **A Riolo Terme si è svolta la finale della terza edizione della gara gastronomica riservata agli istituti alberghieri ed organizzata da Natura Nuova.**

“**La cucina del BenEssere**” è una gara gastronomica che coinvolge gli istituti alberghieri e promossa da **Natura Nuova**, azienda del ravennate che distribuisce prodotti vegetariani e vegani a livello nazionale. L’obiettivo è quello di promuovere una buona cucina a base di proteine vegetali come **tempeh**, **seitan** e **tofu** a dimostrazione che anche tali ingredienti possono dar vita a piatti ricchi di gusto.

Il regolamento della gara, prevede che gli studenti realizzino ricette contenenti almeno una di queste proteine. I finalisti di quest’anno, provenienti da Novafeltria, Spoleto, Cervia e Forlimpopoli, si sono sfidati in una grande serata che si è svolta **venerdì 20** presso l’**alberghiero di Riolo Terme** innanzi a un folto pubblico e ad una giuria composta da **Mauro Bartolotti** titolare della Bartolotti Srl, azienda leader nel settore dei servizi catering; **Alberto Fantini**, key account di Natura Nuova; **Luca la Fauci**, biologo nutrizionista e **Alex Fabbri**, chef dell’Istituto alberghiero di Riolo Terme.

La cena si è composta di quattro portate, dall’antipasto al dolce, e alla fine la giuria ha stilato la

classifica finale tenendo conto di diversi aspetti come la preparazione, la presentazione, la degustazione, l'originalità, il corretto utilizzo delle proteine vegetali e il valore nutritivo della pietanza.

## **La cucina del BenEssere 2018: ecco i vincitori**

A conquistare il primo premio sono stati gli studenti dell'**istituto "Tonino Guerra"** di Novafeltria (RN) con la loro **"Mousse di Tempeh, pan di spagna al cioccolato con crema di mango e mela"**.

Medaglia d'argento al **"Carpaccio di radicchio rosso alla mediterranea con mousse di Tofu e finocchietto e panzanella al Seitan"** dell'Istituto di Forlimpopoli, mentre la medaglia di bronzo è andata agli **"Spaghetti alla chitarra al Tofu con crema di piselli, pomodorini e scaglie di Parmigiano"** dell'Istituto di Spoleto. Infine, quarto posto per l'**"Hamburger di Tofu con senape alla fragola"** dell'istituto di Cervia.

«Eventi come questo rappresentano momenti importanti per la nostra azienda, perché coinvolgono gli istituti scolastici, attraverso i quali vogliamo diffondere un'idea di alimentazione sana, equilibrata e moderna - spiega Gabriele Longanesi, titolare di Natura Nuova -. Siamo felici di poter collaborare con l'Istituto "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme e vogliamo proseguire in questo percorso di arricchimento ambivalente. Attraverso la fantasia e la creatività dei ragazzi, che saranno gli chef di domani, si concretizza la visione dell'azienda e del futuro dell'alimentazione. Basti pensare che nella prossima edizione di Cibus (n.d.r in programma a Parma dal 7 al 10 maggio) presenteremo una nuova ricetta che qualche anno fa vinse proprio questa gara».