



Giovani chef alla prova tra gusto e salute: il progetto dell’Istituto Europeo di Oncologia alla sua gara conclusiva



Milano, 4 maggio 2016 – Combinare gusto e salute: una sfida combattuta a colpi di ricette si disputa venerdì 6 maggio all’Istituto alberghiero professionale Pellegrino Artusi di Chianciano Terme. Venti studenti provenienti da cinque istituti alberghieri dalla Lombardia alla Sicilia, dopo aver superato una prima selezione all’interno della loro scuola, affronteranno la gara conclusiva di “Chef Smartfood”, l’iniziativa di educazione nutrizionale promossa dall’Istituto Europeo di Oncologia (IEO) e finanziata dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (MIUR) nell’ambito del Bando per la Diffusione della Cultura Scientifica.

“Con questo progetto – spiega Lucilla Titta, coordinatrice di SmartFood, il programma IEO dedicato alla nutrizione – abbiamo voluto coniugare l’eccellenza della ristorazione italiana a una conoscenza scientifica solida e all’avanguardia in ambito nutrizionale. Crediamo infatti che diffondendo a ogni livello la cultura e i principi di un’alimentazione salutare, potremo prevenire sempre di più le malattie croniche, come diabete, malattie cardiovascolari e cancro, che sono oggi al primo posto tra le cause di mortalità e disabilità nei Paesi occidentali e in via di sviluppo”.

I giovani cuochi si stanno preparando da tempo: “in ogni scuola – continua Francesca Ghelfi, nutrizionista SmartFood e dottoranda in Scienze degli alimenti presso l’Università di Parma – abbiamo tenuto nel corso dell’anno sei lezioni teoriche e pratiche, dai fondamenti della dieta mediterranea alle evidenze scientifiche più recenti sullo stretto legame tra nutrizione e salute. Al termine del ciclo di incontri i giovani chef, suddivisi in gruppi, si sono sfidati inventando, e realizzando, ciascuno una ricetta sulla base dei principi acquisiti. Da ciascun istituto ne è uscita una sola vincitrice, che al meglio ha sintetizzato caratteristiche nutrizionali e valore gastronomico”.



Cinque dunque le pietanze finaliste (*) in gara venerdì a Chianciano, saranno valutate in base a sei criteri: estetica, creatività e innovazione, rispetto della stagionalità, degustazione ed equilibrio tra i nutrienti, descrizione della ricetta da parte degli studenti. Decretare il vincitore sarà il compito di una giuria specializzata, a cui prendono parte istituzioni, mondo scientifico e gastronomico: Angelo Riccaboni, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Siena, PierGiuseppe Pelicci, Direttore della Ricerca IEO, Lucilla Titta, Coordinatrice SmartFood IEO, Sergio Crispino, Direttore Dipartimento Oncologia Toscana Sud-Est, il Sindaco di Chianciano Terme, Andrea Marchetti, lo chef stellato Salvatore Quarto, Alessandro Massimo Nucara, Direttore Generale Federalberghi e Daniele Barbetti, Presidente dell'Associazione Albergatori di Chianciano Terme.

SmartFood è un progetto di ricerca e divulgazione scientifica dell'Istituto Europeo di Oncologia che impegna ricercatori, nutrizionisti e medici in una stessa direzione: selezionare cibi protettivi per la salute e comunicare i risultati della ricerca in ambito nutrizionale allo scopo di ridurre il rischio di malattie croniche e aumentare l'aspettativa di vita.

(*) Le cinque ricette finaliste in gara a Chianciano Terme:

- Sarde in beccafico con insalata di quinoa dell'Istituto Amerigo Vespucci di Milano;
- Ravioli di grano saraceno con fave e ceci dell'Istituto Caterina de' Medici di Desenzano del Garda;
- Tortino di patate viola su letto di asparagi con crumble di mandorle tostate e quenelle di ricotta e cialde integrali dell'Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano Terme;
- Spaghetti integrali con sgombro e torpedino su crema di asparagi e granella di pistacchi dell'Istituto Angelo Celletti di Formia;
- Pesce spada alla mediterranea dell'Istituto Alfio Moncada di Lentini.

fonte: ufficio stampa