

Giovani chef in Vetrina, 70 ricette di 6 istituti alberghieri toscani

Autore : Redazione

Data : 29 Giugno 2020

Soddisfazione per il successo dell'iniziativa, svolta durante il *lockdown*, è stata espressa dagli Assessori regionali Ciuffo, Grieco e Remaschi

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

Giovani chef in Vetrina, oltre settanta ricette esaltano il lavoro di sei istituti alberghieri toscani Scritto da Marco Ceccarini, lunedì 29 giugno 2020.

Più di settanta video-ricette realizzate da sei istituti alberghieri toscani. Il risultato dell'iniziativa *Giovani chef in Vetrina*, ideata dalla regione Toscana per coinvolgere, anche in piena crisi sanitaria da coronavirus Covid-19, gli alunni degli istituti alberghieri, ha dato questo straordinario ed inaspettato risultato.

Durante il *lockdown*, infatti, gli assessorati regionali all'Agricoltura, al Turismo e alla Formazione hanno voluto rilanciare il rapporto con le scuole invitando gli studenti a mettersi alla prova con la cucina e con le tradizioni.

Grazie alla collaborazione dei professori che già avevano aderito ai concorsi culinari di Primi di Toscana, è nato questo progetto in cui ragazze e ragazzi, inviando da casa tramite smartphone le loro video-ricette, hanno privilegiato l'uso di ingredienti locali e stagionali mostrando al contempo le varie fasi di preparazione dei cibi del territorio.

Hanno partecipato all'iniziativa gli istituti Marconi di Viareggio (LU), Fanfani Camaiti di Caprese Michelangelo (AR), Foresi di Portoferraio (LI), Martini di Montecatini Terme (PT), Buontalenti di Firenze e Fratelli Pieroni di Barga (LU), che hanno realizzato numerosi piatti tipici, come ad esempio la sportella dell'isola d'Elba, i tortelli di patate del Mugello, la pappa al pomodoro classica o rivisitata.

Giovani chef in Vetrina, oltre a dare visibilità alle pietanze elaborate, ha messo in luce la grande abilità dei ragazzi nella scelta delle materie prime e nella loro trasformazione.

In particolare questa attività è servita a far conoscere, tra le promesse della ristorazione, le specialità toscane di nicchia che hanno ricevuto importanti riconoscimenti: DOP, IGP, prodotto agroalimentare tradizionale, filiera corta. Gli studenti hanno cercato, oltre che cucinare, di "riempire lo schermo", con la loro verve e carica comunicativa.

Il lancio di *Giovani chef in Vetrina* ha ricevuto parole di plauso da parte dei tre assessori promotori dell'iniziativa.

L'Assessore ad Attività produttive, turismo ed imprenditoria giovanile, Stefano Ciuoffo, ha evidenziato:

Un grande driver del turismo toscano è l'enogastronomia e per questo avere degli istituti alberghieri che formino gli addetti del nostro sistema dell'accoglienza è fondamentale. Iniziative come queste li rendono protagonisti e stimolano la loro inventiva.

Il miglior investimento per il nostro futuro.

L'Assessore ad Istruzione, formazione e lavoro, Cristina Grieco, ha

aggiunto:

Ancora una volta le nostre scuole hanno dimostrato la loro voglia e la loro capacità di essere presenti nei progetti che la regione Toscana porta avanti con passione e determinazione.

Hanno contribuito ad arricchire Vetrina Toscana con piatti di eccellenza e di tradizione.

Un voler bene alla nostra terra ed apprezzare quello che dona e propone con la sua gente, con i tanti appassionati di cucina ed i molti cultori e professionisti del cibo che mettono sulle nostre tavole dei capolavori, sempre da primato.

Anche questa esperienza ci dà testimonianza di quanto la Toscana sia capace di fare e di essere scuola.

L'Assessore ad Agricoltura ed agriturismo, Marco Remaschi, ha inoltre sottolineato:

È una grande soddisfazione vedere come intorno al tema enogastronomico si possano creare ponti, connessioni positive anche in periodi difficili come quello del lockdown che ci siamo appena lasciati alle spalle.

Tanti i ragazzi che prontamente hanno risposto alla chiamata della regione Toscana, mettendo a frutto i loro studi e la concreta conoscenza del territorio e dei tanti straordinari prodotti offerti dall'agricoltura toscana.

Hanno aperto le cucine di casa e proposto la loro personale ricetta, esaltando gli ingredienti e dando valore a chi, in questi mesi, non ha mai smesso di lavorare per garantire alimenti per tutti.

Una collaborazione tra settori e un senso di comunanza al territorio che dà luce al futuro.

I filmati raccolti saranno pubblicati con l'hashtag #GiovaniChefInVetrina sui canali di Vetrina Toscana, il progetto della regione Toscana e di Unioncamere regionale che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio, e di Intoscana.it, portale regionale e testata giornalistica che si propone di raccontare le storie e le realtà più significative del nostro territorio, con il supporto "social" di BuyFood, la manifestazione che promuove i prodotti agroalimentari DOP, IGP ed agriqualità della Toscana.