



Redazione
23 marzo 2022 15:00



Si parla di

enogastronomia

Domenico Bartolomeo

ENOGASTRONOMIA / FORLIMPOPOLI

Gara all'ultimo piatto a Casa Artusi: Domenico Bartolomeo conquista il Trofeo Cuochi Romagnoli

Siciliano d'origine, ma da molti anni trapiantato in Romagna, Bartolomeo ha alle spalle una lunga esperienza lavorativa



Domenico Bartolomeo conquista il Trofeo Cuochi Romagnoli

È Domenico Bartolomeo il vincitore dell'edizione 2022 del Trofeo Cuochi Romagnoli, che si è svolta martedì a Casa Artusi. Si è imposto nella categoria 'professionisti' su un'agguerrita concorrenza con le sue Acciughe fritte, piatto ispirato – come richiesto dal regolamento - a una ricetta del manuale artusiano (in questo caso, la 482). Siciliano d'origine, ma da molti anni trapiantato in Romagna, Bartolomeo ha alle spalle una lunga esperienza lavorativa, e attualmente ricopre il doppio ruolo di Food & Beverage Manager in un'azienda del Riminese e di Executive Chef presso il ristorante Mulazzani di Rimini. Ama mettersi in gioco nei concorsi di cucina perché – ha spiegato ritirando il premio dalle mani dell'Assessore del Comune di Forlimpopoli Adriano Bonetti – “partecipare alle gare è un modo per confrontarsi con altri colleghi e un'opportunità di crescita professionale”.

Dietro di lui, al secondo posto si è piazzata Mirian Shiden, unica donna in gara, arrivata direttamente da Los Angeles (dopo aver vissuto a lungo in Romagna e, per questo, socia a pieno titolo dell'Associazione Cuochi Romagnoli) per preparare il suo “Agnello con piselli” ispirato alla ricetta 319 di Artusi. Dopo l'ottimo piazzamento nel Trofeo Cuochi Romagnoli, già domenica prossima Mirian sarà impegnata a difendere i colori dell'Emilia Romagna nel contest “Miglior Professionista Lady Chef” nell'ambito dei Campionati della Cucina Italiana, in programma a Rimini, all'interno di Beer Attraction.

La palma di miglior cuoco romagnolo junior, infine, è andata al ventunenne Luca Germoglio, da un anno nella cucina del ristorante “Oltre” di Bellariva. Luca si è imposto con una originale rielaborazione della ricetta più classica di Artusi: i cappelletti all'uso di Romagna (n. 97). A valutare i cuochi e le loro preparazioni la giuria presieduta da Marco Frassante e composta da Fabio Gallo e Luca Borrelli della Nazionale Italiana Cuochi, Laila Tentoni Presidente di Casa Artusi, il Giovanni Tucci Presidente dell'Associazione Cuochi Romagnoli, Simone Ricci del “Castello d'Albereto” (premiato nel 2021 come miglior ristorante romagnolo dalla Guida dell'Espresso) Pier Antonio Bonvicini giornalista e critico enogastronomico.

"Aver ospitato a Casa Artusi il Trofeo Cuochi Romagnoli e essere stata chiamata a far parte della giuria – sottolinea la Presidente Laila Tentoni – è stato bellissimo, anche se difficile, perché abbiamo dovuto giudicare i piatti in tutte le loro sfumature. E dopo questa felice esperienza sono convinta che in futuro Casa Artusi e l'Associazione Cuochi Romagnoli troveranno altre occasioni proficue di collaborazione". "Fare rete è importante - rimarca dal canto suo il presidente della giuria Marco Frassante - e la collaborazione creatasi in occasione del Trofeo, anche con varie aziende che hanno voluto partecipare e sostenerci, è indispensabile per promuovere e valorizzare il nostro territorio e la nostra cultura enogastronomica".

