

CASTEL SAN PIETRO

Notizie dalla città

Una ricetta da premio Dmitry Galuzin svetta al concorso di cucina dell'Alberghiero

Nella sezione professionisti lo chef del Gastarea batte altri 7 colleghi
Ha proposto una rivisitazione dello storico piatto ma senza eccessi
In gara ci sono otto istituti italiani e altrettanti stranieri

CASTEL SAN PIETRO

Uno chef castellano sul primo gradino del podio del concorso internazionale Bartolomeo Scappi nella sezione chef professionisti. Dmitry Galuzin, da anni chef del Gastarea, il ristorante del gruppo Anusca e dell'Anusca Palace Hotel, con la sua rivisitazione di faraona ha conquistato la selezionatissima giuria del concorso, mettendo in fila gli altri sette, quotati colleghi che si sono sfidati nella sezione 'prof'.

Galuzin, seguendo lo stesso percorso che ha intrapreso da tempo nella cucina del ristorante di viale Terme, è partito dalla tradizione, ovvero la faraona, offrendo una proposta del piatto in chiave moderna senza inciampare in quegli eccessi in cui spesso gli chef incorrono quando si avventurano nella rivisitazione di piatti della tradizione.

Al secondo posto si è invece classificato il giovanissimo chef 24enne Matteo Vezzoli del ristorante Quimerico di Cervia (che ha proposto un 'Bottone di ricotta con vongole'), mentre sul terzo gradino del podio è salito Andrea Erbacci del ristorante Casa Artusi di Forlimpopoli con dei 'Maltagliati di nonno Giuseppe'.

La premiazione è avvenuta nell'ambito della cena di chiusura della prima giornata del

IN VETRINA

Oggi alle 10 taglio del nastro degli stand allestiti in piazza XX Settembre, con piatti preparati per il pubblico

concorso internazionale Bartolomeo Scappi, tornato agli antichi splendori dopo la sosta forzata legata alla pandemia. A partecipare quest'anno ci sono otto istituti italiani e altrettanti stranieri. A portare la bandiera italiana, oltre naturalmente allo Scappi che gioca in casa, il Vasari di Incisa Valdarno, lo Spallanzani di Castelfranco Emilia, il Vergani di Ferrara, il Lanoe di Otranto, il Presta - Columella di Lecce, e ancora il Costa Smeralda di Arzachena, il Tognazzi di Velletri e il Bonaldo Stringher di Udine.

Tra gli ospiti stranieri, rappresentate al concorso internazionale la Spagna, la Turchia, il Lussemburgo, il Portogallo, Malta, l'Olanda, la Lettonia e l'Austria. Come gli scorsi anni, nella tre giorni di concorso le scuole si sfideranno sia in cucina che nella sezione bar-cocktail, con i vincitori che verranno premiati stasera nella tornata finale in uno Scappi mai così internazionale come in questi giorni.

Si riunisce la Consulta

A POGGIO-GAIANA



Nella sala della scuola

Si parla di insediamenti produttivi

La Consulta di Poggio-Gaiana si riunisce domani alle 20.30 nella sala della scuola di Poggio Grande, in via S. Biagio 4186. All'odg al primo punto gli insediamenti produttivi.



La brigata di cucina e di sala; in alto il vincitore, Dmitry Galuzin

Oggi, intanto, è previsto il ritorno di uno degli appuntamenti più attesi. A partire dalle 10, col taglio del nastro della dirigente Patrizia Parma e del sindaco Fausto Tinti, tutti gli istituti partecipanti avranno un loro stand in piazza XX Settembre per farsi conoscere ed offrire alla città le loro eccellenze.

Un evento aperto a tutti che ha riscosso negli anni un successo sempre più importante.

Claudio Bolognesi

Alimentazione e benessere

IN BIBLIOTECA



Parla l'esperta

Il cibo per i bambini

In biblioteca comunale si parla di 'Alimentazione e benessere'. Relatrice nei primi due incontri Adele Carlotti, biologa nutrizionista e diet coach: venerdì alle 17,30 'Alimentazione in età pediatrica. Gli errori più comuni', il 28 'Sindrome da colon irritabile'.

All'evento hanno partecipato 400 famiglie; scambiati oltre 3.500 tra oggetti e vestiti

Un successo la festa del baratto

CASTEL SAN PIETRO

Grande affluenza e vivace partecipazione di grandi e piccini alla Festa del Dono e del Baratto, a cura dell'Associazione Vivo Sostenibile Aps, che si è tenuta domenica a Castel San Pietro, in occasione della manifestazione Very Slow Outdoor Tours. Ecco i numeri che raccontano la giornata: circa 400 le famiglie

che hanno partecipato al baratto, più di 20 i volontari coinvolti a rotazione, oltre 3.500 gli oggetti e i vestiti barattati in 7 ore di festa e oltre 300 quelli donati in beneficenza a fine giornata ad associazioni e onlus del territorio. Tutto questo senza contare gli innumerevoli sorrisi, socialità e chiacchiere spensierate. Varia la provenienza dei partecipanti: Bologna, Imola, Lugo, Monteveglio, Casalfiumanese, Faenza, Forlì, San Lazzaro, Ozzano, oltre

naturalmente a una grande affluenza di castellani. «Il baratto, come prassi di riutilizzo di vestiti e giocattoli, oltre a essere una pratica di buon senso, aiuta l'ambiente - spiegano gli organizzatori Maddalena e Silvano di Vivo Sostenibile - evita di intasare le discariche con prodotti e indumenti ancora in ottime condizioni e aiuta tutti noi a risparmiare, a condividere e a vivere più leggeri, riscoprendo il valore delle relazioni».

