

Concorso di cucina all'Alberghiero Scappi, tra gli chef trionfa Dmitry Galuzin del ristorante Gastarea di Castello

Si è conclusa ieri con la cena di gala e le premiazioni, a Castel San Pietro, la XXII edizione del concorso culinario «Bartolomeo Scappi» tra quindici Istituti alberghieri (otto italiani e sette europei) e gli chef nell'ambito dei festeggiamenti del 30° compleanno dell'Istituto castellano.

Tra gli otto chef in gara che si sono sfidati sulla preparazione di un primo piatto a base di pasta fresca all'uovo, a trionfare è stato Dmitry Galuzin del ristorante Gastarea di Castel San Pietro con il suo «Ramen di faraona, strettine ai pomodorini gialli e uovo di quaglia». Dietro di lui lo chef Mattia Vezzoli del Quimerico di Cervia e **lo chef della Casa Artusi** di Forlimpopoli Andrea Erbacci. (r.cr.)

Nella foto: il podio del concorso tra gli chef