



Erica Liverani contro Lorenzo de Guio. Ecco chi ha vinto la sfida Master CLAI

I due concorrenti di MasterChef 5 sono tornati a sfidarsi in cucina nella prima edizione del Master CLAI , una gara organizzata dalla CLAI di Imola che si è conclusa con la vittoria di Erica Liverani.



Erica Liverani e Lorenzo De Guio.

Per la [CLAI \(Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi\)](#) il 2016 sarà ricordato come l'anno della prima edizione del **Master CLAI**, una sfida tra due concorrenti famosi che si confrontano a suon di piatti succulenti che poi vengono giudicati da una giuria di 20 esperti selezionati.

Ad inaugurare questo contest culinario tutto romagnolo in cui vengono utilizzati, tra l'altro, gli ottimi salumi e le carni genuine della cooperativa imolese, sono stati chiamati due personaggi molto amati dal pubblico, **Erica Liverani** e **Lorenzo de Guio**, rispettivamente primo e terzo posto di [MasterChef 5](#), il cooking show più famoso e glamour della TV italiana. Proprio qui Erica e Lorenzo si conosciuti e innamorati, facendo sognare i più romantici ammiratori della coppia.

Il **Master CLAI** si è articolato in **tre puntate**, registrate nella prestigiosa sede di CLAI a **Villa la Babina** in località Sasso Morelli di Imola (BO). Il pubblico ha potuto seguire lo show in diretta streaming sui canali social CLAI ([Facebook](#) e [Youtube](#)), intervenendo con commenti e domande ai due cuochi. Dopo una gara molto serrata ha conquistato la medaglia d'oro nuovamente la vincitrice di MasterChef.

In ogni serata, i due sfidanti hanno preparato un intero menù, formato da antipasto, primo e secondo riuscendo ad esaltare tradizione e genuinità con il loro tocco di innovazione e dimostrando come i prodotti della CLAI possano essere trasformati in ingredienti d'autore grazie alla loro qualità e freschezza.

Il racconto della finale di Master CLAI

La **Gazzetta del Gusto** è stata chiamata a far parte della **giuria di 20 esperti** che, nell'ultima puntata del 24 novembre scorso, ha decretato il vincitore della prima edizione di Master CLAI.

Erica Liverani e **Lorenzo De Guio** sono stati una piacevole conferma perchè si sono rivelati esattamente come li conosciamo in TV: semplici, disponibili e simpatici. Quando cucinano i loro occhi brillano e, da ogni piatto, traspare la passione per la cucina e la capacità di trasmettere amore attraverso la ritualità dei gesti quotidiani.



Erica e Lorenzo al lavoro durante la finale del Master CLAI 2016.

Alla terza puntata sono arrivati a pari merito dopo che il macellaio vicentino aveva vinto la prima manche e la fisioterapista di Ravenna la seconda. La sfida finale, pur se in un contesto allegro e rilassato, è stata molto agguerrita ma ad avere la meglio è stata **Erica Liverani**, che ha aggiunto al trofeo di MasterChef anche quello di **prima MasterCLAI italiana**.

La **prova-antipasto** è stata vinta da Lorenzo con i suoi **crostini spalmati con crema di fegatini**, pistacchi e cioccolato. Le **mozzarelline fritte** di Erica, sono sembrate troppo banali al confronto, nonostante il condimento dell'insalata di accompagnamento contenesse una stuzzicante nota alcolica.

Nel **primo piatto**, invece, ha dominato la scena lo straordinario **“uovo in raviolo”** di Erica, un'autentica opera d'arte con una morbida sfoglia che custodiva un tuorlo liquido, insaporito con ricotta, salame, tartufo ed erbe aromatiche. I **canederli** di Lorenzo, farciti con salame campagnolo, ricotta affumicata e dragoncello, obiettivamente, non potevano concorrere con una

tale ingegneria culinaria.

Il brandy e la zucca sono stati protagonisti dei **secondi piatti**. Erica li ha combinati per preparare il suo **coniglio farcito con gambero e salame** e Lorenzo per il suo cervo con salame, crema di zucca, mirtilli e nocciole. Proprio il coniglio ha permesso ad Erica di vincere la gara anche se, a mio parere, Lorenzo è stato molto più estroso e coraggioso negli accostamenti, pur mantenendo la semplicità degli ingredienti.

CLAI Salumi, la genuinità che nasce dal legame tra persone e territorio

Legame tra persone e territorio, vocazione alla qualità e alla genuinità, trasparenza, fiducia, tracciabilità, sostenibilità e controllo rigoroso dell'intera filiera produttiva. Ecco quali sono i principi ispiratori della **CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi)** con sede a Sasso Morelli di Imola (BO).



Alcuni salumi CLAI.

Fondata nel 1962 per coordinare e promuovere l'attività di piccoli agricoltori e allevatori locali, oggi la cooperativa è un'importante realtà romagnola che opera nei due stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza (RA). Comprende 283 tra soci allevatori, che conferiscono il bestiame, e soci lavoratori che prestano la loro opera nei vari comparti aziendali. Il **fatturato globale è di oltre 200 milioni di euro** nei settori delle carni fresche e dei salumi, commercializzati sia in Italia che all'estero (20%).

La territorialità è importantissima e le carni provengono esclusivamente da allevamenti situati nelle diverse regioni della Pianura Padana mentre, per le carni suine, i soci allevatori devono rientrare nel circuito delle DOP del Prosciutto di Parma e di San Daniele.

I prodotti CLAI sono disponibili in tutti i canali di vendita tradizionali e, a livello regionale, nelle nove **Macellerie del Contadino**, luoghi di altri tempo dove si vive l'antico rapporto negoziante-consumatore, fatto di fiducia, trasparenza, cordialità e attenzione alle necessità personali.



Enzo Radunanza con Erica e Lorenzo.

Data di creazione

03/01/2017

Autore

enzo-radunanza