



La Cucina del BenEssere 2019: primo premio all'Istituto alberghiero di Campobasso

La Mousse al tofu e cioccolato con croccante al tempeh ha prevalso sugli altri piatti presentati nel concorso ideato da Natura Nuova. Grande gioia delle vincitrici nella finale del 3 aprile a Riolo Terme.



La consegna del primo premio alle allieve dell'Alberghiero di Campobasso (Foto © Enzo Radunanza).

Per il secondo anno consecutivo un dolce ha vinto “**La Cucina del BenEssere**”, competizione tra studenti degli alberghieri italiani ideata dall'azienda [Natura Nuova](#) di Bagnacavallo. La finale si è svolta mercoledì 3 aprile presso l'[Istituto Pellegrino Artusi di Riolo Terme](#) (RA) alla presenza della giuria di esperti e di quella popolare composta da circa 120 ospiti votanti.

A convincere entrambe le giurie e ad aggiudicarsi il podio, la squadra di ragazze dell'[Istituto alberghiero Bojano di Campobasso](#) con una “**Mousse al tofu e cioccolato con croccante al tempeh, inserto all'arancia e gelèe allo yogurt su salsa al tè verde matcha**”. Oltre al primo premio, le allieve hanno vinto anche **500 euro** da destinare all'acquisto di nuove attrezzature per la cucina della loro scuola.

Una vittoria meritata per un dessert che ha saputo combinare la piacevolezza del cioccolato e delle creme con una stuzzicante combinazione di diverse consistenze, il tutto **rispettando i principi di una cucina salutare**.

Sicuramente un buon lavoro creativo e non banale che le studentesse hanno saputo raccontare con spigliatezza e competenza, distinguendosi dagli altri concorrenti anche sotto questo aspetto.



Mousse al tofu e cioccolato con croccante al tempeh, inserto all'arancia e gelée allo yogurt su salsa al tè verde matcha (Foto © Enzo Radunanza).

Interessante anche il piatto che è arrivato secondo, cucinato dagli allievi dell'**Alberghiero De Carolis** di Spoleto: la "**Mille sfaccettature di tempeh, curcuma e profumi dell'orto**" da apprezzare per la saporita crema di peperoni, la stratificazione di zucchine e tempeh e la particolarità dei fiori edibili.



Mille sfaccettature di tempeh, curcuma e profumi dell'orto (Foto © Enzo Radunanza).

Al **terzo e quarto posto**, rispettivamente, la "**Millefoglie di tempeh**", dell'Istituto alberghiero Nebbia di Loreto, e gli "**Gnocchi di semolino e verdure al ragù di tempeh e cavolo nero toscano**" del Marconi di Viareggio.



Millefoglie di tempeh e Gnocchi di semolino e verdure al ragù di tempeh e cavolo nero toscano (Foto © Enzo Radunanza).

Cucina del BenEssere 2019: come funziona la competizione

La gara è un'iniziativa portata avanti da diversi anni da [Natura Nuova](#) che produce polpe e frullati di frutta naturali, senza l'aggiunta di zuccheri o di conservanti. A queste referenze si aggiunge la linea "[Alibio](#)" comprendente ingredienti a base vegetale come il **tofu**, il [tempeh](#) e il [seitan](#) ottenuti da materie prime biologiche di alta qualità.

Le **classi terze e quarte degli alberghieri**, nelle scorse settimane, avevano proposto due ricette a base di tempeh e tofu, seguendo il tema del 2019 che riguardava il **corretto utilizzo delle proteine vegetali** in una dieta a basso contenuto di FODMAP (*Fermentable Oligo-Di-Monosaccharides and Polyols*). Questi ultimi sono carboidrati a corta catena, contenuti in alcuni cibi, che vengono scarsamente assorbiti dalle pareti intestinali e fermentati dai batteri dell'intestino.

Tra tutte le proposte pervenute, una giuria ne ha scelte quattro che sono state preparate e servite nella serata del 3 aprile.

«Voglio ringraziare e complimentarmi, oltre che con le ragazze dell'istituto di Campobasso, con le squadre finaliste provenienti da Loreto, Spoleto e Viareggio – ha commentato **Gabriele Longanesi**, fondatore di Natura Nuova – perché anche se abbiamo assegnato un primo premio vogliamo considerare tutti vincitori. Un sentito ringraziamento va anche a tutto lo staff e agli studenti dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme che hanno contribuito, accogliendo la cena del gran finale, nell'organizzazione di questo evento».

Data di creazione

06/04/2019

Autore

enzo-radunanza