



La cucina del BenEssere, sul podio l'Alberghiero di Novafeltria

**A Riolo Terme si è svolta la finale della terza edizione della gara gastronomica riservata agli istituti alberghieri ed organizzata da Natura Nuova.**



Gabriele Longanesi, titolare di Natura Nuova, con gli studenti dell'istituto "Tonino Guerra" di Novafeltri.

**"La cucina del BenEssere"** è una gara gastronomica che coinvolge gli istituti alberghieri e promossa da **Natura Nuova**, azienda del ravennate che distribuisce prodotti vegetariani e vegani a livello nazionale. L'obiettivo è quello di promuovere una buona cucina a base di proteine vegetali come **tempeh**, **seitan** e **tofu** a dimostrazione che anche tali ingredienti possono dar vita a piatti ricchi di gusto.

Il regolamento della gara, prevede che gli studenti realizzino ricette contenenti almeno una di queste proteine. I finalisti di quest'anno, provenienti da Novafeltria, Spoleto, Cervia e Forlimpopoli, si sono sfidati in una grande serata che si è svolta **venerdì 20** presso l'**alberghiero di Riolo Terme** innanzi a un folto pubblico e ad una giuria composta da **Mauro Bartolotti** titolare della Bartolotti Srl, azienda leader nel settore dei servizi catering; **Alberto Fantini**, key account di Natura Nuova; **Luca la Fauci**, biologo nutrizionista e **Alex Fabbri**, chef dell'Istituto alberghiero di Riolo Terme.

La cena si è composta di quattro portate, dall'antipasto al dolce, e alla fine la giuria ha stilato la classifica finale tenendo conto di diversi aspetti come la preparazione, la presentazione, la degustazione, l'originalità, il corretto utilizzo delle proteine vegetali e il valore nutritivo della pietanza.

## La cucina del BenEssere 2018: ecco i vincitori

A conquistare il primo premio sono stati gli studenti dell'istituto "Tonino Guerra" di Novafeltria (RN) con la loro "Mousse di Tempeh, pan di spagna al cioccolato con crema di mango e mela".



I quattro piatti in concorso in ordine di posizione finale (Foto GdG).

Medaglia d'argento al "Carpaccio di radicchio rosso alla mediterranea con mousse di Tofu e finocchietto e panzanella al Seitan" dell'Istituto di Forlimpopoli, mentre la medaglia di bronzo è andata agli "Spaghetti alla chitarra al Tofu con crema di piselli, pomodorini e scaglie di Parmigiano" dell'Istituto di Spoleto. Infine, quarto posto per l'"Hamburger di Tofu con senape alla fragola" dell'istituto di Cervia.

«Eventi come questo rappresentano momenti importanti per la nostra azienda, perché coinvolgono gli istituti scolastici, attraverso i quali vogliamo diffondere un'idea di alimentazione sana, equilibrata e moderna – spiega Gabriele Longanesi, titolare di Natura Nuova -. Siamo felici di poter collaborare con l'Istituto "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme e vogliamo proseguire in questo percorso di arricchimento ambivalente. Attraverso la fantasia e la creatività dei ragazzi, che saranno gli chef di domani, si concretizza la visione dell'azienda e del futuro dell'alimentazione. Basti pensare che nella prossima edizione di Cibus (n.d.r in programma a Parma dal 7 al 10 maggio) presenteremo una nuova ricetta che qualche anno fa vinse proprio questa gara».

### Data di creazione

24/04/2018

### Autore

enzo-radunanza