



“La Cucina del BenEssere”: medaglia d’oro a tutte le 4 scuole finaliste

L’uragano Coronavirus coinvolge anche l’edizione 2020 della gara gastronomica lanciata da Natura Nuova che ha optato per una premiazione ex-equ



La Cucina del BenEssere 2020: ex-equo per le scuole finaliste (Foto © Pixabay).

“**La Cucina del BenEssere**” è una gara culinaria che l’azienda romagnola **Natura Nuova** organizza da cinque anni e che coinvolge gli istituti alberghieri italiani in una sfida con piatti a base di tofu, tempeh e seitan. Oltre che la genuinità e naturalezza degli ingredienti, il concorso mira a **promuovere la corretta gestione degli ingredienti** per limitare scarti e sprechi.

La Cucina del BenEssere 2020: ex-equo per le scuole finaliste

Anche per l’edizione 2020 sono state tante le scuole concorrenti e le selezioni dei mesi scorsi hanno individuato **quattro finaliste** che avrebbero dovuto contendersi il podio in una serata a Riolo Terme (RA) ai primi di aprile.

Purtroppo l’emergenza sanitaria dovuta al **diffondersi del Covid-19**, e i conseguenti provvedimenti governativi per contrastarne e contenere la diffusione, hanno reso impossibile lo svolgersi dell’evento. La soluzione individuata è stata quella di assegnare a ciascuna della quattro scuole finaliste il **1° premio ex aequo** che consiste in un assegno per l’acquisto di attrezzature scolastiche e una fornitura di prodotti da sperimentare in classe.

I piatti finalisti, premiati ex-equo

I primi di aprile, l’Istituto alberghiero di Campobasso che – nel 2019 aveva [conquistato il primo premio](#) con una Mousse al tofu e cioccolato con croccante al tempeh, avrebbe dovuto passare lo

scettro ad una nuova scuola. In realtà il 2020 vedrà **vincitori ben quattro istituti con i loro piatti:**

1. Gnudo di tofu ed erbe di campo su leggera pappa al pomodoro, dell'Istituto **Marconi di Viareggio (LU)**;
2. "La consistenza del benessere", fagottini farciti di tofu, tempeh, seitan, polenta e patate Dop emiliane al profumo di tartufo, su crema di zucca, erbe aromatiche, croccante di Carciofo Moretto e polvere di buccia di patate, dell'Istituto **Ugo Tognazzi di Velletri (RM)**;
3. Polenta di Granturco Quarantino con tofu marinato alle erbe aromatiche su crema di cavolo viola e ragù di seitan e verdure invernali, dell'Istituto **Fanfani – Camaiti di Pieve Santo Stefano (AR)**;
4. Semifreddo al tofu e marmellata di arance, streusel al cacao dell'Istituto **Einstein – Nebbia di Loreto (AN)**.



Dall'alto, gli studenti del Marconi di Viareggio e i vari piatti finalisti.

Natura Nuova: genuinità dal 1994

L'azienda **Natura Nuova**, organizzatrice del concorso La Cucina del BenEssere 2020, da 16 anni produce polpe e frullati di frutta naturali, senza l'aggiunta di zuccheri o di conservanti. In vaschetta o nel pratico formato in sacchetto (doypack), le polpe di frutta sono composte da 100% frutta fresca, proveniente da coltivazioni biologiche o tradizionali.

Dal 2004, inoltre, ha introdotto una linea – italiana al 100% – di ingredienti a base vegetale come il tofu, il [tempeh](#) e il seitan, ottenuti da materie prime biologiche di alta qualità e lavorate con un

processo produttivo all'avanguardia che scarta la polpa di soia, ossia la parte fibrosa del seme, non facilmente digeribile.

Data di creazione

20/03/2020

Autore

redazione