

Campionati italiani allievi della cucina, in Liguria Vittoria D'Alta vince le selezioni regionali

scritto da Marco Benvenuto | 22/01/2024



In previsione della finale nazionale, in programma a Rimini dal 18 al 20 febbraio, la studentessa dell'Istituto alberghiero Marco Polo di Camogli ha sbaragliato la concorrenza con la sua interpretazione del piatto "Baccalà e stoccafisso"

Adrenalina alle stelle, fornelli roventi e via. Giovani studenti a confronto al [MOG di Genova](#) per stabilire il miglior cuoco Junior che parteciperà alla sezione allievi dell'ottava edizione dei **Campionati della Cucina Italiana**, in programma a Rimini Expo Centre Italy dal 18 al 20 febbraio 2024.

Il podio delle selezioni regionali

Durante la selezione, i giovani concorrenti hanno dimostrato grande abilità nella preparazione dei piatti, mettendo in luce la loro creatività e la conoscenza delle tradizioni culinarie locali. La

vincitrice, **Vittoria D'Alta**, di Sestri Levante, ma che studia con successo all'Istituto alberghiero Marco Polo di Camogli, ha stupito la giuria con la sua interpretazione del piatto "**Baccalà e stoccafisso**" utilizzando il piatto "**Crudo Cotto e Mantecato**". Nel dopogara, la diciassettenne che rappresenterà la regione ai campionati nazionali, non ha mancato di ringraziare il "suo" prof Caloiero che l'ha seguita e "allenata".



Il piatto "*Crudo Cotto e Mantecato*" preparato dalla vincitrice (Foto © Ufficio stampa)

Ma non solo la vincitrice ha ricevuto riconoscimenti, infatti anche **Laura Testa** dell'istituto Migliorini di Finale Ligure ha ricevuto un premio speciale per il suo piatto "**Trecce di brandacujun**", che ha rappresentato al meglio la tradizione ligure. Al secondo posto si è classificato **Ermete Mandau** dell'ISS Giancardi-Galileo-Aicardi-Alassio con il piatto "**BaccAlassio**", seguito da **Aurora Brozzu** del CFTA Isforcoop ets Varazze con il piatto "**Liguria reginetta**".

Allievi che saranno gli chef liguri di domani

Questa competizione ha permesso di riunire la comunità ligure intorno alle proprie radici culturali, evidenziando il talento dei giovani chef destinati a far conoscere la regione in Italia e nel mondo. Inoltre, questa formula basata sul linguaggio gastronomico rappresenta una grande opportunità per affrontare sfide sia a livello regionale che nazionale, contribuendo anche al dibattito economico del settore.

L'evento ha dimostrato come i prodotti del territorio siano fondamentali per il futuro della ristorazione. I presidenti dei **Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP** e dell'**Olio Riviera Ligure DOP**, Mario Anfossi e Carlo Siffredi, hanno sottolineato l'importanza di valorizzare le

competenze dei giovani chef attraverso la qualità dei prodotti a indicazione geografica liguri.

La giornata fa parte dell'Accordo per l'utilizzo delle DOP come elemento chiave del successo della ristorazione territoriale ([ne avevamo scritto qui](#)), siglato lo scorso ottobre tra i Consorzi di Tutela del [Basilico Genovese DOP](#) e dell'[Olio Riviera Ligure](#), l'Enoteca Regionale della Liguria e l'Unione Cuochi Liguri. Grazie a questo accordo, i giovani chef liguri possono esprimersi al meglio utilizzando i prodotti DOP e IGP della regione.

Il Presidente Regionale FIC Genova e Tigullio - Associazione Cuochi, Alessandro Dentone, ha evidenziato l'importanza del Trofeo "**Miglior Allievo della Liguria**" che ogni anno consacra il rappresentante della regione ai campionati italiani. Il tema della gara, il "**baccalà islandese**", sponsorizzato dalla FIC nazionale, è stato arricchito con l'utilizzo del basilico genovese DOP e dell'olio Riviera Ligure DOP, grazie all'accordo firmato con i Consorzi di Tutela lo scorso ottobre.



Il Presidente Regionale FIC Genova e Tigullio, Alessandro Dentone (Foto © Ufficio stampa).

In conclusione, il grande successo della Selezione per i Campionati Italiani Allievi di Cucina al MOG di Genova ha messo in luce il talento e la creatività dei giovani chef liguri, valorizzando i prodotti a indicazione geografica della regione. Questo appuntamento rappresenta un importante momento per promuovere le eccellenze culinarie liguri e contribuire al futuro della ristorazione territoriale.