

VIADANA

## Allo Ial il premio per il “miglior piatto”: battute le sfidanti mantovane

**VIADANA** “Il valore del cibo”, questo il tema dell’evento organizzato dal **Lions Club** (circonscrizione 5 Mantova), con la collaborazione di Slow Food, Distretto Bio Casalasco Viadanese, Comune di Poggio Rusco e Confagricoltura. Domenica 3 aprile la mattinata si è aperta, presso il teatro di Poggio Rusco, con i saluti istituzionali di **Carlo Bottani** (Presidente della Provincia di Mantova), **Fabio Zacchi** (sindaco di Poggio Rusco), **Lucia Scolaro** (dirigente scolastico), **Matteo Lasagna** (Confagricoltura), **Giovanni Canu** e **Pierantonio Bombardieri** (Lions). I relatori del convegno, don **Bruno Bignami** (Cei) e **Antonella Bachiorri** (Università di Parma), hanno parlato dell’etica del cibo e di una alimentazione sostenibile.

A seguire un evento atteso da tempo: la sfida culinaria tra istituti alberghieri della provincia di Mantova. L’Istituto Santa Paola di Mantova ha iniziato la gara presentando un ottimo antipasto, allo Ial di Viadana è toccato il primo piatto, la scuola Arti e mestieri F. Bertazzoni di Suzzara si è sbizzarrita con un originale secondo, mentre l’Istituto Greggiati, che giocava in casa, ha scelto di gareggiare con un inedito dolce. I premi assegnati sono stati: ricerca e innovazione, rivisitazione dei piatti, miglior presentazione del piatto. Il premio più ambito, quello di “miglior piatto” è andato alla brigata di cucina dello Ial Viadana capitanata dallo chef **Omar Torresani**. «Abbiamo presentato - dichiara lo chef vincitore - ravioli di faraona conditi con spuma di formaggio, funghi spugnole, asparagi, ciccioli di faraona e germogli di pisello. Siamo riusciti ad utilizzare prodotti a chilometro zero. Ringrazio gli organizzatori e i miei ragazzi che hanno dato il meglio»

