

25 aprile 2015

Pag. 6

# BRAIDESE

Il Concorso di **Tre Spade** in collaborazione con Slow Food si è concluso nella Sede dell'Università del Gusto

## Gran finale di "120 e lode in cucina" a Pollenzo

Da oltre un secolo **Tre Spade** garantisce a professionisti, chef e appassionati del gusto attrezzature e utensili concepiti intorno a loro e alle loro esigenze. Lo dimostra la continua ricerca ed evoluzione tecnologica e la vocazione al desing che si inserisce naturalmente nella progettazione industriale attraverso un approccio immanzitutto funzionale, oltre che estetico, e che le ha valso numerosi riconoscimenti tra cui il *Premio Compasso d'Oro* e il *Good Design Award*. Poi ci sono gli ingredienti e le materie prime con la loro origine e la loro storia, che *Slow Food* si impegna ogni giorno a salvaguardare attraverso la difesa della biodiversità e la divulgazione della cultura del cibo. Da questa condivisione di valori nasce la collaborazione fra queste due realtà, rappresentata da un'iniziativa ludica e creativa come questo Concorso.

Ad ospitare lo show cooking finale di *120 e lode in cucina*, alla scoperta del piatto più tricolore del web è stata l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Mercoledì 22 aprile la Scuola di Cucina del tempio dell'alta



formazione gastronomica si è trasformata in palcoscenico dove profumi, colori e sapori sono stati protagonisti.

L'attenta giuria che ha valutato le cinque ricette era composta da membri di **Tre Spade** e di *Slow Food*, in questa occasione padrone di casa, assistendo in diretta alla creazione dei piatti simbolo di un'Italia che sa raccontarsi anche attraverso il cibo. Quattro i parametri di giudizio: scelta e qualità degli ingredienti, originalità, impiattamento e prova d'assaggio. A sfidarsi dietro i fornelli e a fare il tifo l'una

per l'altra c'erano Maria Di Meglio, Rosa D'Anna, Teresa De Masi, Ileana Conti con e Miria Onesta che, insieme al conduttore radio e tv Giovanni Ferraris, hanno rivelato a ospiti e giornalisti l'anima dei loro

piatti: un sapore che ricordasse l'infanzia, una ricetta simbolo delle loro origini o il mix perfetto di ingredienti capaci di narrare lo stile e l'interpretazione del gusto italiano.

Dopo aver assaggiato le



ricette ed essersi consultati, i giurati hanno premiato i vincitori. Ad aggiudicarsi il titolo di "Piatto più tricolore del web" è stata Miria Onesta del blog *dueamicheincucina.ifood.it* con la ricetta *Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno* che si è portata a casa *Toollio*, robot multifunzione ben noto a chef e professionisti che racchiude in un'unica ben 7 funzioni. Alla seconda classificata, Rosa D'Anna del blog *cookinginrosa.com*, va la premiatissima macchina per il sottovuoto *Takaje* con il suo kit completo. Il terzo, quarto e quinto posto, rispettivamente Ileana Conti del blog *cucinapergioco.com*, Maria Di Meglio del blog *mariellacooking.blogspot.it* e Teresa De Masi di *scattigolosi.com*, si sono aggiudicate un buono acquisto da spendere sulla nuova piattaforma *E-Commerce Tre Spade*, lo store ufficiale dell'azienda. A premiare la ricetta più in linea con la filosofia *Slow Food* è stato Roberto Burdese, amministratore delegato di *Slow Food Promozione* ed è stata Rosa D'Anna, con la sua *Pasta e patate della Vigilia* si aggiudica, quindi, il *Premio Speciale Slow Food*: un corso di cucina piemontese per due persone presso la Scuola di Cucina dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Alla blogger vincitrice anche i complimenti del vicepresidente di Unisg Silvio Barbero, assaggiatore d'eccezione. **rdB**

