

Premiati i vincitori del concorso di **Tre Spade** e Slow Food «Alla scoperta del piatto più tricolore del web»

## A Pollenzo gran finale di «120 e lode in cucina»

Da oltre un secolo **Tre Spade** garantisce a professionisti, chef ed 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 design che si inserisce naturalmente nella progettazione industriale attraverso un approccio innanzitutto funzionale, oltre che estetico, e che le ha valso numerosi riconoscimenti tra cui il Premio Compasso d'Oro e il Good Design Award. Gli strumenti per la trasformazione del cibo diventano sempre più importanti e delle volte ci migliorano la vita. E 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 **Tre Spade** e Slow Food, 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 che è l'UNISG si è trasformata in

palcoscenico dove profumi, colori e sapori sono stati protagonisti. L'attenta giuria che ha valutato le 5 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 con «Il Vesuvio», Rosa D'Anna con «Pasta e patate della Vigilia», Teresa De Masi con «Ravioli di patate alle due consistenze di parmigiano, pesto di pistacchio e pomodori confit», Ileana Conti con «Civraxiu ripieno» e Miria Onesta con gli «Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno» 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. Ad aggiudicarsi il titolo di «Piatto più tricolore del web» è stata Miria Onesta del blog [dueamicheincucina.ifood.it](http://dueamicheincucina.ifood.it) con la ricetta «Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno» che si porta a casa un vero alleato in cucina: Toollio, il robot multifunzione ben noto a chef e professionisti che racchiude in un'unica station machine ben 7 funzioni, e che è stato da poco selezionato dall'ADI Design Index per concorrere al prossimo Compasso d'Oro. Alla seconda classificata, Rosa D'Anna del blog [cookinginrosa.com](http://cookinginrosa.com), va la premiatissima (Premio Compasso d'Oro e Good Design Award) macchina

per il sottovuoto Takaje con il suo kit completo. Il terzo, quarto e quinto posto, rispettivamente Ileana Conti del blog [cucinapergioco.com](http://cucinapergioco.com), Maria Di Meglio del blog [mariellacooking.blogspot.it](http://mariellacooking.blogspot.it) e Teresa De Masi di [scattigolosi.com](http://scattigolosi.com), si sono aggiudicati un buono acquisto da spendere sulla nuova piattaforma E-Commer-

ce **Tre Spade**. Lo store ufficiale che l'azienda ha inaugurato per l'occasione dove poter acquistare tutto ciò che serve in cucina e a tavola, che da oggi è online su <http://store.trespade.it/>. A premiare la ricetta più in linea con la filosofia Slow Food è stato il Roberto Burdese, amministratore delegato di Slow Food Promozione. 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. Si è complimentato con la blogger vincitrice anche il Vice Presidente di UNISG Silvio Barbero, assaggiatore d'eccezione.

