

Con un menù a base di pesce di lago, l'Istituto Fumagalli si aggiudica la vittoria sul Cfpa di Casargo

Presenti come giudici alcuni delegati dell'Accademia di cucina italiana di Lecco. Obiettivo dell'iniziativa proporre piatti utilizzando cibi utili alla prevenzione delle malattie tumorali

LECCO - Si è aggiudicato il primo posto nella seconda edizione del progetto **"Cibo e salute: futuri chef a confronto nel territorio lecchese"** l'Istituto **"Graziella Fumagalli"** di Casatenovo. L'iniziativa, promossa dalla **LILT (Lega italiana per la lotta ai tumori) di Lecco**, ha visto l'affermazione degli alunni della scuola casatese sul **Centro di formazione professionale di Casargo**.

Un vero e proprio "ribaltone" quello andato in scena durante il concorso di alta cucina dello **scorso 31 maggio presso il salone Dino Monti della sede Scout a Lecco**, se paragonato ai risultati dell'anno precedente. A essere coinvolti nel progetto gli studenti del quarto e quinto anno delle due scuole sfidanti, avente come obiettivo quello di **predisporre il miglior menù utilizzando cibi sani e ricchi di sostanze, utili alla prevenzione delle malattie tumorali**.



Il **menù a base di pesce di lago** proposto dall'Istituto Fumagalli non ha fatto dubitare neanche per un istante la giura, composta da alcuni **delegati dell'Accademia di cucina Italiana di Lecco**, fra i quali uno chef, che ha incoronato la scuola di Casatenovo come vincitrice della competizione.

La carta delle pietanze prevedeva, come tradizione vuole, un antipasto, un primo e un secondo, preparati con perizia dagli studenti della classe 5°C (indirizzo di Cucina), utilizzando come ingrediente principale **la trota salmonata, il lavarello e l'agone**.

A completare questi piatti non poteva mancare un **dessert a base di frutta di stagione**, con ingredienti di prima scelta selezionati dagli studenti delle classi 4°D e 5°D dell'indirizzo di Pasticceria.

Di seguito il menù proposto dai ragazzi del "Fumagalli" di Casatenovo:

- **Antipasto**

Carciofo CBT con lavarello CBT, chutney di fragole, chips di carote e olio all'aglio orsino

- **Primo piatto**

Risotto con bisque e agone, crema di spinacino e crema di caprino di Montevercchia con aria al cavolo rosso

- **Secondo piatto**

Trota salmonata CBT con crema di asparagi e menta e crema di cavolfiore e zafferano, caviale di bisque e spugna al carbone vegetale piccante

- **Dolce**

Bavarese ai frutti di bosco, composto da una dacquoise alle mandorle con inserti di gelée alle fragole, accompagnata da una crema al pistacchio.



Carciofo al lavarello



Risotto agli agoni



Trota salmonata



Bavarese ai frutti di bosco

A guidare gli studenti in questa bella sfida sono stati il Prof. **Valentino Buoncore** e la Prof.ssa **Ilaria Serrapica**, rispettivamente di cucina e pasticceria e le Prof.sse **Monica Nuzzi** e **Nicoletta Bresciani** di Scienze degli alimenti.