



▶ 21 Giugno 2016

Enogastronomia

Giovani chef I due altoatesini perdono la sfida

BOLZANO Li avevano dati come i due possibili vincitori e invece niente di fatto per i due chef altoatesini che ieri a Milano si sono sfidati assieme ad altri otto colleghi per il titolo nazionale della S. Pellegrino Young Chef 2016, la più importante gara al mondo dedicata a chef tra i 18 e i 30 anni. Michele Lazzarini, sous-chef al due Stelle Michelin St. Hubertus Restaurant di San Cassiano, e Gianluca Monni, chef de partie al Zum Löwen di Tesimo (una Stella Michelin), sono arrivati a un soffio dal titolo, assegnato invece ad Alessandro Salvatore Rapisarda (Café Opera di Recanati) con il suo «Risotto alla Marinara».

La giuria era composta dagli chef Andrea Berton (Berton, Milano), Cristina Bowerman (Glass Hostaria, Roma), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), Davide Oldani (D'O, Cornaredo) e Mauro Uliassi (Uliassi, Senigallia). Sono stati loro a giudicare i dieci contendenti del titolo di miglior S. Pellegrino Young Chef 2016 Italia. Lazzarini, con il suo piatto «Anguilla leggermente affumicata, cavolfiore, noci nere», ha acceso i giurati che hanno elogiato con grande entusiasmo «l'equilibrio della sua preparazione, la perfezione del brodo, la texture che a ogni boccone regala consistenze diverse e bellissime» e «il sapiente mix di contaminazioni tra Giappone e cucina italiana». Un piatto «glocal», lo hanno definiti all'unisono i giurati, locale e internazionale al contempo, davvero accattivante, che «si è giocato il titolo con il vincitore», ha fatto sapere la giuria. Anche Monni, penultimo a presentare la sua creazione «Under the ground», un maialino da latte della razza Suino Nero delle Alpi accompagnato da radici di Maso Aspinger di Barbiano, ha ricevuto il plauso dei giudici rimasti affascinati dal «gusto fantastico conferito dalla diversità di consistenze» e dalla «cottura perfetta». Delusi, ma felici, le due giovani promesse di casa nostra tornano ora ai fornelli dei rispettivi ristoranti.

Francesca Negri

