

COMUNICATO STAMPA

Due chef stellati al concorso “I sapori di Mario Rigoni Stern” ad Asiago (29-31 maggio 2017)

Gli studenti di otto Istituti superiori alberghieri italiani si sfideranno il prossimo 30 maggio a colpi di sapori, profumi e colori nei locali dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Mario Rigoni Stern" di Asiago. Formaggi Pennar, patate di Rotzo Zecchinati, funghi Scapin, frutti di bosco de La Rossa di Asiago, mele e pere di Lusiana, miele Guoli, Marmellate Rigoni, selvaggina dell'Altopiano, carne salada e sopressa di Ronzani; questi gli ingredienti base che gli studenti utilizzeranno per ricreare ricette studiate per mesi. D'altro canto, i vini che accompagneranno i piatti sono stati scelti dagli studenti tra prodotti tipici dei loro territori. I gusti tipicamente altopianesi si mescoleranno dunque a quelli portati dagli studenti di **Roma, Chianciano Terme, Varese, Castelfranco Veneto, Rieti, Sapi e Giarre**. Lo stesso accadrà tra gli studenti: i ragazzi partecipanti saranno accolti dai loro coetanei altopianesi del settore turistico, alberghiero, ma anche da quelli che stanno seguendo percorsi di alternanza scuola-lavoro dedicati alle guide nei nostri territori. Un dialogo nello spirito di Mario Rigoni Stern, fiero abitante dell'Altopiano che faceva dell'Italia e del mondo intero la sua casa.

L'occhio vigile e la papilla gustativa di una giuria d'eccezione seguirà gli studenti durante tutta la competizione. Presidente della giuria **Gianni Rigoni Stern**, con lui **Luigi Costa**, giornalista e critico gastronomico, lo **Chef Corrado Fasolato** che conta nel suo Palmarès Tre Forchette del Gambero Rosso e due stelle Michelin, il **Sommelier Igor Tessari** premio dell'anno 2013 come *Miglior Sommelier* per la Guida Ristoranti ChePassione, ed infine il Prof. Mariano Meneghini, ideatore e organizzatore del Concorso con la Prof.ssa Anna Maria Cavallarin e la Dott.ssa Annalisa Scapin. Ma le sorprese non sono finite, infatti **Alessandro Dal Delgan**, chef stellato di origine fiorentina, ma che da sempre ama l'Altopiano - tanto da trasferircisi e aprire la sua attività -, intratterrà in una conversazione fra “addetti ai lavori” i ragazzi coinvolti nel concorso e presenterà i premi per la competizione.

Le quattro migliori ricette saranno la base della Cena di Gala del Festivalconvegno del prossimo novembre, proprio in quell'occasione si premieranno i migliori nelle categorie: squadra, giovane chef, servizio e abbinamento eno-gastronomico.

Il concorso enogastronomico "I sapori di Mario Rigoni Stern" è uno degli eventi collaterali del Progetto "Mario Rigoni Stern: un uomo, tante storie, nessun confine" ideato dall'Istituto d'Istruzione Superiore di Asiago (in allegato una sintesi).

--

Mario Rigoni Stern: un uomo, tante storie, nessun confine

FestivalConvegno Internazionale di Studi a conclusione di un Percorso Didattico-Professionale biennale (Asiago, venerdì 3 - domenica 5 novembre 2017)

Istituto d'Istruzione Superiore "Mario Rigoni Stern" di Asiago

E-mail: mariorigonistern.progetto@gmail.com

[Sito internet](#)

Pagina FaceBook: www.facebook.com/progettoMRS/

Dott.ssa Annalisa Scapin: +39 340 40 26 539, scapin.annalisa@gmail.com

Prof.ssa Anna Maria Cavallarin: +39 328 68 12 855, acavallarin@inwind.it