

Migliaia di visitatori
hanno potuto
assaggiare
e degustare
piatti prelibati

E' la terza edizione
dell'iniziativa
ideata dal Maestro
della cucina
Fabio Campoli



Al Car la sfida tra grandi chef

In gara per il campionato nazionale di ristorazione collettiva

GUIDONIA - Un fiore all'occhiello per Guidonia e per l'intero territorio il terzo campionato della ristorazione collettiva che domenica si è tenuto a Guidonia, presso il Centro Agroalimentare Roma.

Una manifestazione unica in Italia, una originale gara che ha visto in sfida i cuochi delle mense, da sempre ritenuti professionisti di «Serie B» rispetto ai grandi chef. Un'occasione per trascorrere qualche ora gradendo assaggi di vini e piatti, interessati da mille opportunità, tra cui un raduno di Vespa, e che ha attirato migliaia di persone.

Il campionato fu ideato tre anni fa dallo chef di fama internazionale Fabio Campoli e presidente del Circolo dei Buongustai che è stato l'organizzatore insieme a Sevicol - Settimana della vita collettiva, con il contributo del centro Agroalimentare Roma. Una sfida che ha smentito l'immagine di una ristorazione senza fantasia e di poco gusto. Quotidianamente sono milioni le persone che mangiano un piatto cucinato in mensa, basti pensare alle scuole, alla sanità, ai militari. Ognuno con le sue caratteristiche in termini di necessità come assunzioni di calorie e gusto. Inoltre per ogni mensa oltre all'etica è necessaria una adeguata professionalità sanitaria e l'osservanza di rigidi protocolli.

Quattordici le squadre, composte da chef, aiuti e dietiste per quattro categorie: aziendale, sanitari, scolastica e militare. Concorrenti importanti per questa edizione gli chef di Marina, Aeronautica, Esercito e Guardia di Finanza che hanno testimoniato come si mangia e si lavora nelle cucine delle caserme o su una nave.

Due giurie di grande eccezione per i team in gara dal presidente di giuria Attilio Romita, volto del TGI delle 20, al suo vice Giuseppe Sciacca regista televisivo e presidente onorario del Circolo dei Buongustai, Andrea Doria regista del Grande Fratello e il Maggiore Paolo

Capizzi, volto noto del teatro Rai e ancora chef executive, enogastronomi, nutrizionisti. C'erano anche il dottor Mauro Ottaviano, direttore operativo Cargest, il dottor Vladimiro Pereta, direttore prevenzione Asl RmG, Silvana Boschi dell'Accademia della Cucina, il dottor Fabio Zanasi dell'Istituto Superiore della Sanità ed Angelo Punturi paroliere di centinaia di canzoni. La regia della kermesse

è stata affidata al direttore artistico del Circolo dei Buongustai, Armando Albanesi, che ha gestito con maestria e grande simpatia l'intero concorso. Davanti ad un pubblico variegato e diversamente motivato mentre la giuria assaggiava i vari menu preparati con cura c'era l'opportunità di verificare le diete ed i piatti preparati da decine di chef. I criteri del giudizio della giuria erano basati su

presentazione, esame olfattivo e gustativo, equilibrio dell'apporto nutrizionale e l'estetica. La cura di Armando Albanesi e Fabio Campoli ha permesso un contributo scientifico alla gara con l'intervento di numerosi ospiti, professionisti, esperti del settore che hanno dato voce al comparto della ristorazione collettiva sia come utenti che come operatori, tra cui la professoressa Silvia Sarchioni, responsabile marketing della Università dei Sapori di Perugia, il dottor Paolo Treveri, Segretario Generale della Sevicol ed il capitano di fregata Alessandro Pini, responsabile Commiservizi del ministero della Difesa. La giornata si è aperta con il taglio del nastro da parte dell'ex campione del mondo di pugilato Nino Benvenuti. La manifestazione ha visto protagonisti anche le aziende del Car e tutti i comparti che operano per la ristorazione collettiva con momenti di incontro e confronto.

Ancora gran segreto sui vincitori della gara, che verranno proclamati domenica 19 ottobre alle 12 in occasione della 44esima edizione della Settimana della vita collettiva a Palazzo dei Congressi.

Emilio Ammaturo

Giuria prestigiosa
per dare i voti
ai piatti preparati

LA PROPOSTA

«Portare il mercato della carne e dei fiori»

DURANTE il suo intervento il vice presidente del Consiglio alla Provincia Sabatino Leonetti non ha solo apportato parole lusinghiere ai partecipanti ed agli organizzatori. Dopo aver plaudito lo chef Fabio Campoli ed Armando Albanesi per la perfetta organizzazione e per aver aperto nel Car una scuola di cucina destinata al perfezionamento professionale ma non solo, Leonetti ha infatti detto: «Giovedì prossimo il consiglio provinciale esprimerà il giudizio sulla mia mozione per permettere gli attuali mercati della carne e del pesce di trasferirsi al Car. Una sinergia per Roma, capitale d'Italia, dove i diversi e vari operatori commerciali troverebbero in un solo punto mercato».

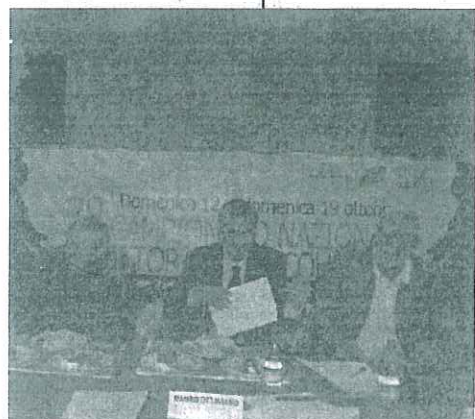
L'area in cui sono stati costruiti i nuovi mercati generali è infatti sufficientemente ampia per una organizzazione simile e sarebbe un'ulteriore opportunità di sviluppo del territorio ad est di Roma. Attualmente il mercato all'ingrosso dei fiori per Roma e provincia ha sede in via Trionfale, a nord di via Andrea Doria. Si tiene al coperto e presenta su due piani superiori un rigurgito di fiori recisi, mentre su uno più basso si possono trovare ogni tipo di pianta da vaso. E' aperto al pubblico solo il martedì. Per la carne oltre al mercato adiacente a via Togliatti sono innumerevoli a Roma i depositi privati per l'approvvigionamento al dettagliante.

em.am.



Da sinistra Fabio Campoli
il giornalista Attilio Romita
e Sabatino Leonetti

Scese in campo
quattordici squadre
Domenica prossima
la proclamazione
dei vincitori



La giuria che ha dato i voti
ai piatti preparati
dalle quattordici squadre