

C.D.

Cuochi
modenesi
alla
Culinary
World Cup.
Due
medaglie
e grande
successo
per i giovani
chef che
hanno
saputo
rivedere la
cucina
tradizionale
modenese

Da sinistra a destra
Giovanni Martini,
Massimiliano Telloli,
Gabriella Costi
e Maurizio Guidotti



AMBASCIATORI A TAVOLA

In novembre si è tenuta in Lussemburgo nell'ambito di Expogast '98 la Culinary World Cup, una sorta di campionato mondiale di gastronomia. A rappresentare l'Italia sono state chiamate quattro squadre di chef della Associazione professionale dei cuochi italiani, fra questi 4 cuochi di Modena Team.

La squadra è composta da Maurizio Guidotti, capitano, diplomato all'Istituto alberghiero di Carpi, come Massimiliano Telloli; Gabriella Costi invece viene dalla Scuola Alberghiera di Serramazzone, mentre Giovanni Martini, pasticciere professionista è cresciuto nella pasticceria di famiglia.

La competizione ha visto alla prova 800 partecipanti provenienti da 33 paesi del mondo e in particolare dall'Europa.

Il team modenese ha presentato una serie di piatti, vere e proprie composizioni artistiche, esposti su vassoi a specchio per esaltare la tecnica culinaria, la fantasia compositiva e la difficoltà di preparazione.

Il menù presentato era intitolato "Sinfonia di Natale" con oltre 30 piatti ed ha ottenuto ben 3 medaglie di bronzo.

I giovani chef hanno saputo rivisitare con fantasia e un tocco artistico piatti della tradizione modenese: al primo posto i tortellini, proposti con collo di cappone ripieno, poi l'intramontabile cotechino e filetto di maiale con farcia di funghi, parmigiano e tartufi nero, e l'aceto balsamico tradizionale di Modena, sapientemente usato in salse straordinarie. Va inoltre apprezzata la riscoperta del pesce di acqua dolce con diversi piatti a base di pesce gatto, carpa e trota salmonata. Dessert innovativo con mousse di riso con salsa al nocino e chennelle di mousse al basilico con salsa al balsamico caramellato. La partecipazione ai concorsi internazionali è una esperienza importante non solo per i componenti delle squadre, ma una grande occasione di promozione dei prodotti gastronomici e della cultura gastronomica modenese; non a caso il Team Modena è già stato contattato per portare i loro piatti a manifestazioni che si svolgeranno in Austria, Svizzera e Germania.

Dopo gli ambasciatori sportivi Modena dovrebbe pensare anche alla nomina di ambasciatori culinari.

UNA RICETTA PER IL VOSTRO NATALE

di Maurizio Guidotti

Tortellini in brodo di cappone e il suo collo ripieno

Procedimento

Macinare la carne e i salumi due volte nel tritacarne.

Amalgamare il parmigiano, gli odori e l'uovo. Confezionare i tortellini nel modo classico.

Cuocere il collo farcito con il rimanente ripieno e la scheggia di parmigiano nel brodo venti minuti.

Infine cuocere i tortellini nel brodo, lasciare riposare alcuni minuti e servire accompagnati con fettine di collo poste al centro del piatto.

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo per i tortellini	g. 200
Per il ripieno	
Lonza di maiale	50
Petto di pollo o tacchino	50
Mortadella	50
Prosciutto crudo di Parma	50
Parmigiano Reggiano	
grattugiato	50
Noce moscata	0,2
Uova	n. 1
Sale e pepe grattugiato	
Brodo di cappone	l. 1
Collo di cappone	n.1
Scheggia di parmigiano	gr. 20

