

II° Concorso al flambè in memoria di Enrico Tiraboschi

Oggi 08 maggio 2013 nella sala ristorante dell'Istituto ISCHOOL  
di Bergamo

sito in Via Ghislandi 57, si è svolto il secondo concorso flambè con tema

**l'evoluzione della crepes.**

Con molto piacere un particolare ringraziamento  
alla Dott.ssa Fibbi Valentina e al Dott. Malcangi Francesco  
per l'ospitalità concessa.

In particolare ringraziamo le Prof.sse Daniela Rubis e Irina Cigolini  
che ci hanno accolto con tutti gli onori e ci hanno deliziato con un aperitivo  
di commiato all'altezza delle migliori case di ristorazione.

Non voglio dimenticare il personale di segreteria che gentilmente si è impegnato  
affinchè tutto andasse per il meglio.

Entriamo ora nel vivo, voglio ricordare che questo concorso è in onore di un  
Maitre e docente di sala e bar dell' ABF di via Gleno di Bergamo, che per primo, ha  
rappresentato i colori bergamaschi a livello nazionale nella gara del Maitre  
dell'anno, qualificandosi alle finalissime e meritando il IV° posto assoluto.

Come già dissi l'anno scorso "uno di noi" uno che ha amato veramente  
il nostro lavoro e si è messo in discussione con la partecipazione  
all'evento del Maitre dell'anno, dando così esempio a colleghi ed  
allievi che non si è mai arrivati.

Partiamo con la giuria: composta da personaggi illustri della stampa nazionale e locale come il Direttore di Italia a Tavola Dott. Alberto Lupini, il nostro Dott. Elio Ghisalberti giornalista dell'eco di Bergamo esperto di enogastronomia e il giornalista Dott. Roberto Vitali già direttore di Lombardia a Tavola e ora collaboratore di diverse testate enogastronomiche, il quale purtroppo per precedenti impegni ci ha raggiunto sul finire della manifestazione.

Il Dott. Alberto Lupini e Elio Ghisalberti hanno fatto parte della giuria con lo chef Irina Cigolini già docente di cucina dell'Ischool, il Maitre Sommelier Marco Falconi ristoratore e governatore adid "associazione degustatori italiani distillati" e il Maitre Sommelier Oscar Mazzoleni della trattoria macelleria Motta di Bellinzago

La gara è iniziata nella bella cornice della sala ristorante dell'istituto

l'estrazione ha portato questa sequenza di allievi:

1. Claudio Manolin e Selene Facchinetti dell' ABF di via Gleno, Bergamo

Hanno presentato: Crepes di mais agli asparagi con fonduta di strachitunt  
e formai de mut

2. Marco Previtali e Mattia Carminati dell' ISB Torre Boldone

Hanno presentano: Crepes con farina di castagne ai frutti di bosco e yogurt  
greco flambato al rhum

3. Maria Lauriola e Beatrice Volpi dell' I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme

Hanno presentato: Tagliatelle di crepes al ragu di frutta

4. Giulia Beretta e Martina Rondi dell'ISCHOOL di via Ghislandi, Bergamo

Hanno presentato: Fagottino di crepes alla composta di pere e salsa all'arancia

5. Ilenia Bruno e Samuele Bolis dell'ABF di via Gleno, Bergamo

Hanno presentato: La crepes Colada

6. Giulia Monaci e Noemi Madaschi dell'ISB Torre Boldone

Hanno presentato: Crepes di grano saraceno alla bergamasca

Palpabile era la tensione e la concentrazione dei ragazzi che in qualche momento hanno dato sfoggio delle loro conoscenze tecniche e pratiche.

È stata una gara combattuta infatti l'istituto I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme è risultato alla fine primo con un sol punto di scarto sui secondi.

Si è voluto premiare questi giovani promesse con un secondo posto ad ex equo per dare stimolo e voglia di continuare non abbattendosi per magari un piazzamento fuori dalle tre classiche medaglie.

Citiamo per dovere di cronaca solamente l'accostamento vino del primo classificato:

Bracchetto passito – Pian dei Sogni, Forteto della Luja Loazzolo, Asti

La targa di primo classificato è stata consegnata all'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme dalla mamma Teresina del compianto Enrico e gli attestati dal G.M.R. Francesco Tassi, dai Maitre Maurizio Risi e Stefano Cardaci, dai Maitre Sommelier Marco Falconi e Oscar Mazzoleni, e dal fiduciario di sezione Claudio Terenzio Parimbelli.

Le foto dell'evento saranno al più presto messe sul nostro sito vedi [www.amira.bergamo.it](http://www.amira.bergamo.it) in eventi e manifestazioni e inviate alla sede centrale che speriamo ci faccia l'onore di ospitarci sulle pagine della rivista nazionale Maitre Sommelier.

Ancora un ringraziamento a tutti quelli che hanno reso possibile questa manifestazione per Enrico Tiraboschi “ UNO DI NOI”

Zogno, 08 maggio 2013

il fiduciario di sezione

M.O. Claudio Terenzio Parimbelli