

kaiser
Barbiere

SOLO SU PRENOTAZIONE

tel. 338 8343568

Via Rin, 269/B1 - 23041 Livigno SO

pierantoniocastellani@gmail.com

al Restèl nòf

Mensile di storia, informazione e sport di Livigno

Poste Italiane SPA - Spedizione in abbonamento postale 70% DCB SO
Tassa Pagata/Taxe Percue / Ordinario

Direttore Responsabile: PIER ANTONIO CASTELLANI

kaiser
Barbiere

SOLO SU PRENOTAZIONE

tel. 338 8343568

Via Rin, 269/B1 - 23041 Livigno SO

ANNO XXXVI N. 12 - DICEMBRE 2023

Nella 5° edizione della manifestazione culinaria tenutasi a Tione (TN)

La "Cesare RITZ" di Merano primeggia nel concorso "Mattias PERI"

Premio Gusto alla "Pellegrino ARTUSI" di Recoaro

Sabato 11 novembre, per organizzazione dell'Associazione "Mattias PERI" Livigno, presso il Centro di Formazione Professionale Enaip di Tione (TN) si è tenuto il 5° concorso "Mattias PERI", manifestazione culinaria aperta agli studenti delle Scuole Alberghiere di Lombardia e Triveneto. A questa edizione del concorso che aveva come tema *Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere* hanno aderito ben 11 Scuole Alberghiere:

-Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare RITZ" di Merano (BZ) con lo studente **Ruben RIZZARDI** accompagnato dal docente **Luigi OTTAIANO**;

-Istituto di Istruzione Superiore "ALBERTI" di Bormio (SO) con **Mirko BRADANINI** accompagnato da Roberto e Lucia GHILOTTI;

-Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tesero (TN) con **Armin ZANOTELLI** accompagnato da Maurizio BUSOLON;

-Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tione (TN) con **Ernesto SALIZZONI** accompagnato da Marco CAMPANER;

-Polo di Formazione Professionale "Valtellina" di Sondalo (SO) con **Gianluca SOZZANI** accompagnato da Gabriele SANTELLI e Sandro ZAMPATTI;

-Azienda Bergamasca Formazione di Clusone (BG) con **Sara PASINI** accompagnata da Piera MARTINELLI;

-Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC) con **Federico RUFFONI** accompagnato da Andrea RIVA;



Partecipanti ed organizzazione 5° Concorso "Mattias PERI"

-Istituto Superiore "San Pellegrino" Professionale Alberghiero di San Pellegrino Terme (BG) con **Marta GIOBBI** accompagnata da Mauro SPELGATTI;

-Centro Formativo Provinciale "Giuseppe ZANARDELLI" di Ponte di Legno (BS) con **Achille AZZINI** accompagnato da Graziano MELOTTI

-Istituto Superiore "Guido GALLI"- "Vittorio CEREÀ" Academy di Bergamo (BG) con **Mattia BALINI** con Angelo BOMBARDIERI;

-Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghiero e della Ristorazione (IPSSAR) "Pellegrino ARTUSI" di Recoaro Terme (VI) con **Alberto CERVO** accompagnato da Franco FANTON.

La Giuria del 5° concorso "Mattias PERI", presieduta sin dalla prima edizione dal grande amico di Mattias PERI, **Claudio PRANDI**, già chef del due stelle Michelin del ristorante "Griso" di Malgrate (LC) e della stella

Michelin del "Restaurant Lear" di Briosco (MB), è risultata composta dai giudici **Alessandro PILATTI** - che ha operato al "Ristorante Mattias" come sous chef di Mattias dal 2012 al 2015, indirizzato a Livigno dallo chef Fabio SANGA col quale stava operando sul lago d'Iseo -, **PILATTI** che è l'attuale chef del "Bistrot L'Andrunèl" di Limone del Garda (BS); **Alessandro GILMOZZI** del ristorante stella Michelin "El Molin" di Cavalese; **Fabrizio CAMER**, chef della "Sassella ricevimenti" di Casirate d'Adda che organizza e promuove catering per eventi/inaugurazioni privati e pubblici, cuochi a domicilio, ricevimenti; proprietario della "CAMER Gastronomia" di Casirate d'Adda (BG), azienda che produce salse, composte, marmellate, confetture, prodotti sott'olio e sottaceto, sali aromatici, tutto di alta qualità; CAMER, inoltre, è il presidente dell'Associazione Cuochi di Bergamo e ad Arzago d'Adda (BG) gestisce "Garage 911", bar/pub per colazioni, aperitivi con buffet, serate a tema, feste private.

La Giuria ha decretato vincente del 5° Concorso "Mattias PERI" il piatto preparato da **Ruben RIZZARDI**, studente della "Cesare RITZ" di Merano (BZ).

Al secondo posto si è classificato **Federico RUFFONI** per Casargo (LC), mentre il gradino più basso del podio lo ha occupato **Armin ZANOTELLI**

dell'Istituto di Tesero (TN).

Riguardo al Premio Gusto, l'importante riconoscimento è toccato ad **Alberto CERVO** della "Pellegrino ARTUSI" di Recoaro.

Nelle pagine interne dalla 5 alla 8, cronaca e foto del 5° Concorso "Mattias PERI"

L'arcòbi

"La lode se non è meritata spesso danneggia, la critica se giusta può essere costruttiva".

(Dora COSTA)

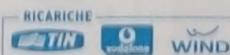
Su questo numero

- IL CIAGI DI LIVIGNO E TREPALLE SI RACCONTA
- 5° CONCORSO "MATTIAS PERI"
- CONSIGLIO COMUNALE DEL 29.09.2023
- SENTIERO "DON STEFANO BIANCHI"
- 2° MEMORIAL "DON STEFANO BIANCHI" - corsa
- BILANCIO DONAZIONI AVIS 2022
- ANAGRAFE DEL 1923 DI LIVIGNO

Le migliori marche di
Occhiali, orologi, cellulari,
GPS, digital foto e video,
binocolli, canocchiali.

FOTOGINO

www.fotogino.com
info@fotogino.com



FUJIFILM

Kodak

Canon

OLYMPUS

ZEISS

Leica

SONY

CITIZEN

NOKIA

SUUNTO

SAMSUNG

Nikon

D&G

Ray-Ban

BREIL

Via Ostaria, 96/98/A/B • Tel. 0342 996720 • Fax 0342 997416

- prosegue da pag. 5 -

PERI". A fare da apripista della manifestazione culinaria lo studente di casa della Scuola di Tione, **Ernesto SALIZZONI**. Quindici minuti dopo ha iniziato ad operare nella sua postazione per l'Istituto di Casargo (LC) **Federico RUFFONI** e via via ogni quarto d'ora gli altri studenti.

Ernesto SALIZZONI, classe 2006, nato a Tione (TN) e residente a Cavastro nel comune di Bleggio Superiore (TN), al quarto anno di tecnico di cucina, assistito dal coordinatore cucina **Fabio SANGA** e dallo chef **Lorenzo DEL VECCHIO** ha preparato *Ravioli al 15% di saraceno al ripieno di fondente al Bitto, su crema di patate e pere aromatizzata al basilico con goccia di miele d'acacia e goccia di pera m al Vin Santo, noci e Chips di polenta alla farina di saraceno soffiata.*



Ernesto SALIZZONI



Ravioli di saraceno al Bitto

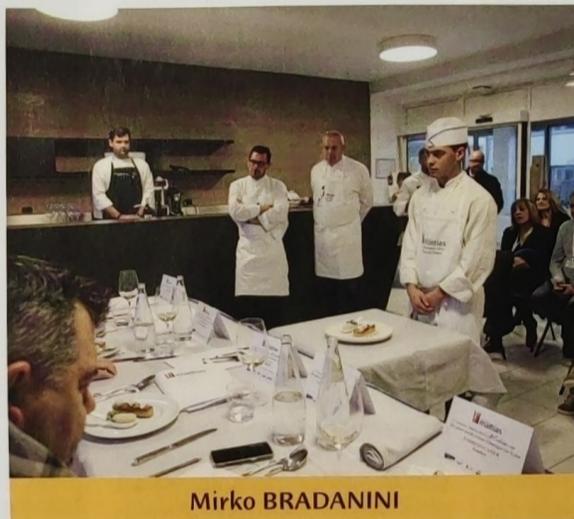
Come secondo partecipante alla manifestazione nella postazione di lavoro si è presentato **Armin ZANOTELLI** per il Centro di Tesero (TN); classe 2007 ed assistito dallo chef **Sinisa RADETIĆ** Armin ha preparato delle *Praline di patata con cuore di Bitto impanati nel grano saraceno tostato su insalatina di frutta e verdura, conditi con emulsione di olio e miele.*



Praline di patata con cuore di Bitto



Armin ZANOTELLI



Mirko BRADANINI

A seguire il livignasco **Mirko BRADANINI** per l'Istituto "Alberti" di Bormio (SO), classe 2006 e seguito dallo chef **Michele BORMOLINI** (1971) ha preparato *"Dagli alpeggi alla tavola": Tartelletta di grano saraceno ripiena di pere a cubetti cotte a vapore con noci, uvetta e miele, su crema di Scimudin, ricotta e miele ed accompagnati da due fette di carpaccio di pera, accompagnata da sorbetto all'estratto di sedano, vin santo e miele guarnito con menta.*



Tartelletta di grano saraceno su crema di Scimudin

Come quarto studente ha operato per il Centro "Valtellina" di Sondalo (SO) **Gianluca SOZZANI** affiancato dallo chef **Livio CASTELLANI**; classe 2005, nato e residente a Sondalo (SO), il nipote dell'ex storico ge-



Gianluca SOZZANI



Al sciolver de San Martin

store del "Posta" e poi del "Vittoria" di Sondrio, **Tato SOZZANI**, ha preparato il piatto *"Al sciolver de San Martin": Spatzli di grano saraceno saltati con burro, timo e noci su grano saraceno decorticato, condito con uva sultanina e guarnito con pera tornita al Vin Santo, lamelle di rapanello e polvere di sedano disidratato.*

Dopo gli studenti delle scuole della nostra provincia è toccato a **Ruben RIZZARDI** della "Cesare RITZ" di Merano (BZ); classe 2006, nato a Cles (TN) e residente a Passo Predaia (TN) Ruben frequenta la 4a classe di cucina; seguito dallo chef **Mattia MOTTINI**, come titolo del piatto ha ripreso quello del tema: *"Il contadino sa quanto è buono il formaggio con le pere"* preparando *Cannoli di pasta fresca di grano saraceno all'uovo soffiati farciti con Scimudin, pere a dadini appassite con miele, rapanelli grattugiati e noci sminuzzate su letto di crema di patate, ricotta e Vin Santo, il tutto guarnito con fettuccine di sedano intrecciate, frammenti di uva sultanina e foglie di sedano disidratate.*

- prosegue a pag. 7 -



Ruben RIZZARDI



Cannoli di saraceno al Scimudin

- prosegue da pag. 6 -

Achille Azzini, nato a Esine (BS) nel 2007 e residente a Cedegolo (BS), per lo "ZANARDELLI" di Ponte di Legno (BS) dove frequenta la classe 3a, seguito dal giovane camuno Francesco SCARSI, ha preparato "Persascim" (che nasce dall'insieme degli ingredienti principali del piatto): *Finta pera predisposta con Scimudin, patate lesse, pere kaiser, miele e sale, ricoperta con pasta al saraceno, pesto e decorata con fonduta di Scimudin, polvere e buccia di pera kaiser e fette di pera affettata e disidratata.*



Achille AZZINI



Persascim

Come settimo studente, per il "GALLI-CE-REA" di Bergamo (BG) dove frequenta la classe 3a di cucina, ai fornelli si è posto Mattia BALINI, classe 2007, nato a Ponte San Pietro (BG) e residente a Terno d'Isola (BG); assistito dallo chef DEL VECCHIO ha confezionato il piatto "Il contadino sa": *Cinque ravioli preparati con farina di pere, farina 00 e di grano saraceno ripieni con pere e miele caramellati, Bitto e ricotta su salsa di patate, noci, Scimudin con aggiunta di farina di pere e timo limonato e guarniti con una mostarda di pere, miele e foglie di rapanello.*



Mattia BALINI



ravioli al Bitto

Per l'Istituto di San Pellegrino Terme (BG), Marta GIOBBI, nata nel 2006 a Ghisalba (BG) e frequentante la classe 4a, seguita dallo chef Sinisa ha preparato il "Piccolo cannolo di grano saraceno con Bitto e pere saltate con miele": *Un cannellone di grano saraceno con all'interno una fonduta di Bitto, su dadolata di pere e miele millefiori, cialde di Scimudin e noci e decorato con shiso.*



Marta GIOBBI

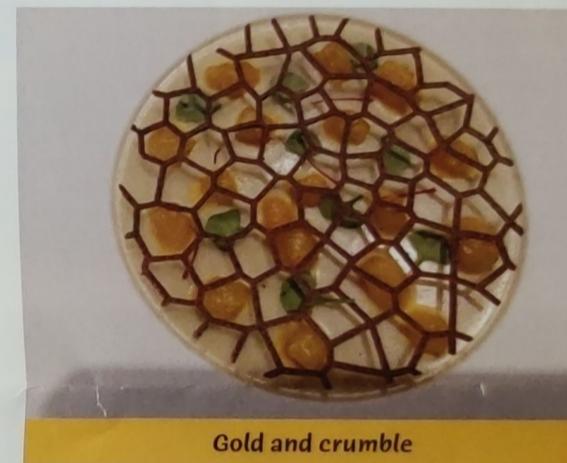


Cannolo di saraceno

Il pasticciere Andrea GALLI ha assistito Alberto CERVO, nato nel 2006 a Schio, dove risiede, e frequentante la classe 4aC1 del "Pellegrino ARTUSI" di Recoaro Terme (VI), ha preparato il dessert "Gold and crumble": *Su base di ketchup di pere kaiser, un Cremoso al Casera, pere allo zafferano e basilico, crumble di grano saraceno e farina di noci.*



Alberto CERVO



Gold and crumble

Decimo studente all'opera e in gara per l'Istituto di Clusone (BG) dove frequenta la classe 4a, Sara PASINI, classe 2006 nata ad Alzano Lombardo (BG) e residente a Gandino (BG); seguita da Livio CASTELLANI Sara ha cucinato "Un tuffo nel gusto": *Panetto di grano saraceno e farina 00 con ripieno di patate, ricotta e cerfoglio accompagnato da pere a dadini e miele, con-*



Sara PASINI

- prosegue a pag. 8 -

IperGalli Market

Via Saroch, 96 - Livigno
Tel. 0342 996110
info@livignogalli.it

CONAD

ALIMENTARI
PANETTERIA
DUTY FREE
PROFUMERIA

www.livignogalli.it

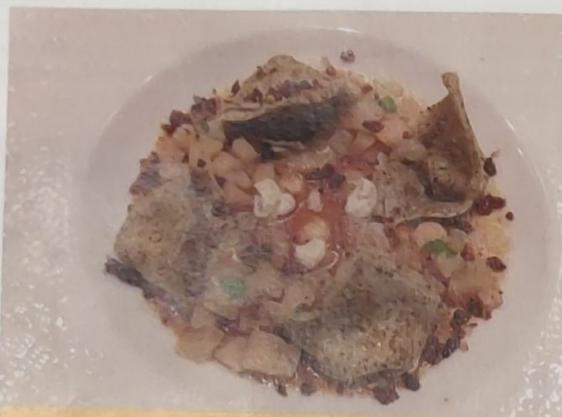
Goloseria Galli

e da quest'anno cioccolateria artigianale con vendita di 42 tipi di praline, snack, tavolette

VIA BONDI, 487
23030 LIVIGNO SO
T. 0342 970810
www.goloseriagalli.it

PARTECIPANTE AL WORLD MASTER CHOCOLATE

- prosegue da pag. 7 -



Ravioli di saraceno al Bitto

fettura di pere e crema di noci, salsa all'uva sultanina, olio aromatizzato al sedano, guarnito con un crumble di uva sultanina e noci e decorato con figlie di cerfolio.

Come ultimo studente in gara, seguito da Mattia MOTTINI, Federico RUFFONI, nato ad Erba (CO) nel 2007 e residente a Indovero (LC), frequentante la 3a classe dell'Istituto di Casargo (LC), scuola risultata vincente lo scorso anno nel concorso "Mattias PERI". "Casera non scappare" l'ironico titolo del piatto (perché solo dopo infinite prove è riuscito a fare in modo che il formaggio non uscisse dalla pallina...): *Sciatt ripieni di Casera, estratto di sedano, pere a bronnoise caramellate con miele e ginepro, su spuma di noci legata con olio extravergine d'oliva, accompagnati da insalata di sedano a julienne e germogli condita con olio, vaniglia e uvette reidratate nell'estratto di sedano.*



Federico RUFFONI



Casera non scappare

I ringraziamenti di rito e le premiazioni

Mentre la Giuria si è riunita per stilare la classifica del concorso, studenti, accompagnatori ed organizzazione hanno preso posto nell'ampia sala da pranzo dell'Istituto di Tione per consumare il gustoso pranzo predisposto dallo chef Christian CASTORANI, preparato e servito dagli studenti dell'Istituto stesso: TAGLIERE I SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE e formaggi, marinati e conserva di verdura; SALMERINO con verza, porro e patate; STRANGOLAPRETI e burro nocciola, acciughe e Trentingrana; GUANCETTA DI MANZO AL TERÖL-



Il vincitore Ruben RIZZARDI e Luigi OTTAIANO con il trofeo consegnato all'istituto "Cesare RITZ" di Merano

DEGO con polenta e cicorie; BABA' CON MELA CANDITA e gelato ai pinoli e lampone; PICCOLA PASTICCERIA; caffè, acqua minerale Surgiva; vino Trento DOC Brut 2018 dell'Azienda vinicola REVI.

Al termine del pranzo si è svolta la cerimonia di premiazione, preceduta dai ringraziamenti di rito: in primo luogo della preside dell'Istituto ospitante, **Ketty PELIZZARI** e quindi della "Associazione Mattias PERI", presieduta dalla compagna del compianto cuoco stellato e presente al concorso **Manuela GALLI**, con **Fausto SILVESTRI** che prendendo la parola, oltre a ringraziare la Scuola di Tione per il supporto logistico, la colazione ed il pranzo offerti, ha voluto porgere un particolare ringraziamento agli studenti e ai loro accompagnatori partecipanti al concorso, agli sponsor ("For Hotel", "Alpi Carni", "Mottolino", "Casa della divisa", il Consorzio BIM dello Spöl, la Comunità Montana Alta Valtellina, l'A.P.T. Livigno, l'Associazione turismo e commercio Livigno), ai qualificatissimi chef della Giuria e quelli che hanno assistito gli studenti all'opera, oltre a tutti i componenti dell'associazione che hanno dato una mano all'organizzazione.

Da parte su il presidente di Giuria **Claudio PRANDI** ha evidenziato come il livello degli studenti, anche grazie all'alta professionalità del corpo docente delle varie Alberghiere, sia molto cresciuto negli ultimi anni, tesi ribadita sia da **GILMOZZI** che da **CAMER** e **PILATTI**, quest'ultimo che ha citato Mattias PERI, con il quale ha operato a Livigno come sous chef dal 2012 al 2015: "L'esperienza migliore della mia vita!!!".

Quando gli studenti presentavano i loro piatti alla Giuria, la più parte emozionati e tesi, abbiamo notato come tutti i giudici, oltre a chiedere come e perché hanno preparato le pietanze e quante volte hanno provato il lavoro, una volta assaggiate i vari piatti non hanno mai fatto ai ragazzi/e delle critiche ma piuttosto dato a loro dei consigli pratici, uno su tutti alla quasi totalità degli studenti -perché hanno scordato di farlo durante il concorso-: di assaggiare sempre quello che stanno preparando.

PRANDI in particolare ha poi fatto i complimenti agli studenti delle alberghiere affermando che se lui a 16/17 anni fosse riuscito a preparare dei piatti come questi del 5° Concorso "Mattias PERI" avrebbe fatto salti di gioia, con gli altri giudici ad annuire e confermare come le varie Scuole con i loro docenti hanno avuto una parte preponderante nel favorire il salto di qualità degli studenti.

La vittoria alla "Cesare RITZ" di Merano (BZ) con Ruben RIZZARDI

La Giuria ha decretato vincente del 5° Concorso "Mattias PERI" il piatto preparato da **Ruben RIZZARDI**, studente della "Cesare RITZ" di Merano (BZ) che ha ricevuto una borsa di studio del valore di 2.000,00 euro (più 1.500,00 euro al suo Istituto).

Al secondo posto si è classificato **Federico RUFFONI** per Casargo (LC) al quale è toccata una borsa studio del valore di 1.500,00 euro (più 1.300,00 alla Scuola); mentre



Alberto CERVO 1° Premio del Gusto

il gradino più basso del podio lo ha occupato **Armin ZANOTELLI** dell'Istituto di Tesero (TN), b. v. di 1.000,00 euro (ed altrettanti alla Scuola); 4° posto per **Ernesto SALIZZONI** dell'Istituto di Tione (TN), b. v. di 800,00 euro (e 400,00 alla Scuola); come altri premi al 5°, **Sara PARSINI** per la Scuola di Clusone (BG), pari a 500,00 euro (e 400,00 alla Scuola); al 6°, **Gianluca SOZZANI** per Sondalo, ed agli altri classificati a parimerito, borse di valore di 300,00 euro (e 300,00 alle rispettive Scuole).

Riguardo al **Premio Gusto**, consegnato dall'Ambasciatore del Gusto **Alessandro GILMOZZI**, che è uno dei 44 fondatori dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto nata il 20.06.2016, l'importante riconoscimento è toccato ad **Alberto CERVO** della "Pellegrino ARTUSI" di Recoaro il quale potrà aderire gratuitamente ad una settimana di corso "Summer School" presso l'ALMA di Colarna (PR), la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

A tutti i partecipanti è stato quindi consegnato un pacco contenente utensili da cucina offerto da "For Hotel".

Un primo bilancio dopo cinque anni del Concorso "Mattias PERI"

Chiusa la quinta edizione del Concorso "Mattias PERI", si può stilare un palmares minimamente indicativo della qualità della formazione alberghiera nella nostra Regione e in quelle vicine. Qualità che è sicuramente, nella media, alta, come hanno riconosciuto i rinomati componenti della giuria del Concorso.

Quella che pubblichiamo non è propriamente una "classifica delle scuole migliori": sulla prestazione di un istituto a un dato concorso influisce un gran numero di variabili difficilmente ponderabili (che ruotano essenzialmente intorno al candidato: la maturità personale, la maggiore dimestichezza con certi ingredienti e preparazioni, e, non da ultimo, la capacità di reggere il peso della competizione). Alcune tendenze si possono tuttavia notare, e se ne possono trarre conclusioni. Una su tutte: la costanza e la continuità pagano. Le scuole meglio piazzate sono quelle che hanno preso parte a tutte e cinque le edizioni. Non è soltanto un fatto di probabilità statistica: perseverando può certo accadere che, prima o dopo, un premio arrivi, ma non è detto che si tratterà del primo o del secondo premio.

Il vero, ci sembra, è che l'assiduità soltanto porta frutti, e che la costante cura di un percorso di educazione degli allievi dia risultati, se non nell'immediato, in un arco di tempo ragionevolmente breve.

E con questo ci auguriamo di vedere, nei prossimi palmares, "nuove scuole" far capolino fra le "veterane".

LA CLASSIFICA

DEL CONCORSO MATTIAS PERI

SCUOLA	part.	1°	2°	3°	4°	5°	Spec.	Totale
MERANO	5	1	2	1	-	-	2	6
CASARGO	5	1	1	2	-	-	-	4
S. PELLEGRINO	5	1	1	-	1	-	-	3
BORMIO	5	1	-	-	1	1	-	3
PONTE DI LEGNO	3	1	-	-	-	1	-	2
CHIAVENNA	2	-	1	-	-	-	1	2
TESERO	2	-	-	1	1	-	1	2
CLUSONE	4	-	-	-	1	3	-	4
TIONE	1	-	-	-	1	-	-	1
RECOARO	1	-	-	-	-	-	1	1
BERGAMO	2	-	-	-	-	-	-	-
SONDALO	2	-	-	-	-	-	-	-
BERGAMO	1	-	-	-	-	-	-	-