

CONCORSO IL “TALENTO DEL TALEGGIO” – LA FINALE

Si è tenuta oggi, Martedì 20 Gennaio presso l'Istituto Marco Polo di Genova, vincitore dell'ultima edizione, la finale de “**Il Talento del Taleggio - I Talenti di Alma**”, la seconda edizione del Concorso promosso dal **Consorzio Tutela Taleggio** insieme ad **ALMA** (Scuola Internazionale di Cucina Italiana), per favorire la conoscenza dei prodotti ad indicazione geografica in cucina.

Quattro i candidati finalisti, due per il servizio di sala e due per la cucina. Diverse le prove da sostenere, due le borse di studio in premio offerte dal Consorzio.

I candidati di cucina hanno sostenuto 2 prove:

- ✓ Realizzazione di un piatto a base di Taleggio DOP (non presentato nella precedente fase di selezione);
- ✓ Realizzazione di un piatto con gli ingredienti contenuti in un “mystery box” uguale per entrambi i candidati.

Per i candidati di sala le prove sono state le seguenti:

- ✓ Degustazione di un vino alla cieca, con proposta di abbinamento di uno o più formaggi. A seguire il servizio del vino stesso ai giurati.
- ✓ Composizione di un piatto per la degustazione di formaggi con selezione di mieli, frutta e composte.

La promozione e la valorizzazione delle tipicità del territorio, unite alla volontà di sostenere gli Istituti scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e conoscenza dei prodotti, sono gli obiettivi perseguiti dal Consorzio attraverso questo concorso, “Abbiamo molto a cuore il rapporto con gli Istituti alberghieri – spiega **Lorenzo Sangiovanni, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio** - e questo concorso ha dato la possibilità ad aspiranti cuochi e sommelier talentuosi di vivere un' esperienza altamente formativa, di crescita personale e professionale”.