



PIATTO ESTENSE 2010: PROTOGONISTA L'ANGUILLA DELLE VALLI DI COMACCHIO

I VINCITORI:

- **Raffaella Perdonati** della Classe 3^A T.A. dell'Istituto Orio Vergani per la ricetta "Fiori di anguilla e carciofi di semola saltati con burro e prezzemolo fritto"
- **Elena Bolognesi** della classe 3^B dell'Istituto Dosso Dossi per il piatto in ceramica graffita sull'anguilla delle Valli di Comacchio.

Le splendide sale di Palazzo Pendaglia, sede dell'Istituto Alberghiero "Orio Vergani", hanno visto nella giornata di martedì scorso, 13 aprile, sfilare, sotto gli occhi di una qualificata ed esperta giuria, i piatti con ricette inedite, quest'anno ispirate all'anguilla delle valli di Comacchio, frutto dell'estro, della creatività e della bravura degli allievi dell'Istituto Orio Vergani.

Tra un assaggio e l'altro, i componenti la giuria, composta da ristoratori della nostra provincia (Elena Fogli, Michele Bacilieri, Nadia Cervellati, Achiripita De Santis e Sauro Bison), dal prof. Gianni Bottoni dell'Istituto Alberghiero e coordinata da Claudio Viganelli in rappresentanza della Camera di Commercio, hanno potuto apprezzare la straordinaria versatilità di una delle nostre più celebri pietanze che, per il Basso Ferrarese, e per Comacchio in particolare, non è solo un prelibato primo attore in cucina ma è soprattutto un importante fattore economico e sociale. E' proprio in quel paesaggio di ampi specchi vallivi infatti, un tempo ostile alle genti che vi abitano, che l'anguilla trova da secoli il suo rifugio, divenendo una tra le principali fonti di sostentamento, capace di creare sviluppo economico e ricchezza. Al termine di questo ormai collaudato rituale, la palma della ricetta "migliore" sotto tutti gli aspetti è andata a "Fiori di anguilla e carciofi di semola saltati con burro e prezzemolo fritto", ideata da **Raffaella Perdonati** della Classe 3^A T.A. dell'Istituto Orio Vegani.

Il Piatto Estense 2010 ha vissuto il primo momento del suo percorso – che porterà a fine estate la ricetta sulle tavole dei ristoranti della provincia per essere gustata ed il piatto per essere "donato" ai turisti – già tra le aule dell'Istituto Dosso Dossi, dove gli studenti hanno realizzato con tecniche antiche un piatto in ceramica graffita ispirandosi appunto all'anguilla. Quello ideato da **Elena Bolognesi**, classe 3^B, è stato dichiarato il 4 febbraio scorso, anche in questo caso da una giuria "tecnica", il contenitore ideale per un prodotto che suscita Emozioni Tipiche Garantite (ETG).

Per completare in un cerchio perfetto arte, creatività, professionalità – senza dimenticare studio della tradizione e capacità di innovazione – una accurata ricerca scientifica su origini, caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e sulle tecniche di preparazione dell'anguilla vedrà protagonisti gli studenti della classe 5^A dell'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra, sede di Ostellato: Bonazza Eugenio, Caselli Denis, Cavalieri Manuele, Colombari Elisa, Felletti Stefano, Mazzanti Marco, Naldi Davide, Orsoni Lara, Pretato Luca, Rossi Andrea, Sicchiero Silvano, Zanella Federico e Lamanna Andrea.

Con preghiera di cortese pubblicazione.

COMUNICATO STAMPA N.

**IL SEGRETARIO GENERALE
(Mauro Giannattasio)**

Riferimento per i Media:
Camera di Commercio di Ferrara
Ufficio Stampa
E-mail: stampa@fe.camcom.it
Tel: 0532 783914 – 913 - 802