



Sette chef USA Cena per Alma



la squadra riceve
applausi e attestati

di **Fiorenza Auriemma**

Erano tutti visibilmente emozionati i sette giovani chef statunitensi che il 30 settembre hanno preparato una cena per una cinquantina di invitati ai tavoli del ristorante dell'Alma di Colomo.

Atterrati in Italia il 23 settembre per una *full immersion* gastronomica nelle aule e nelle cucine dell'Alma, gli chef hanno avuto anche modo di conoscere alcuni tra i produttori più interessanti del panorama agroalimentare, e non solo, dell'Italia: dall'Osteria La Francescana accolti da Massimo Bottura agli Uffici di Firenze, dal Cenacolo leonardesco a Milano a Piazza del Campo a Siena. L'idea di offrire un intenso soggiorno di due settimane a questi giovani talenti (tra i quali, due donne) è nata grazie all'Anno della cultura italiana negli Usa, viaggio cultural-gastronomico negli Stati Uniti che ha avuto come promotori e protagonisti Sanpellegrino, Frescobaldi, Masi, **Donnafugata**, Berlucci, Alma. I quali, insieme allo chef Massimo Bottura, hanno organizzato tra l'altro tre cene *Made in Italy* a New York, Washington e Los Angeles. "Il progetto di andare negli Usa a parlare d'Italia, della sua cultura

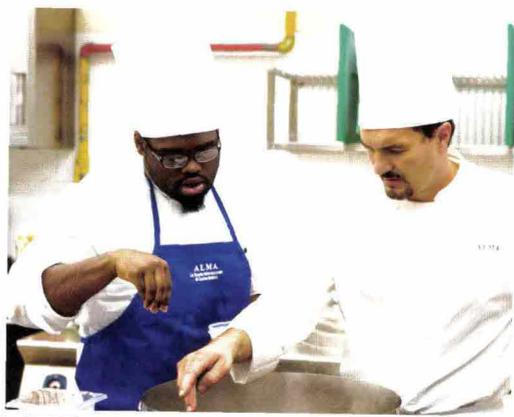
crema di zucca con amaretti
e aceto balsamico



e cucina, è nato davanti a un piatto di pasta", racconta Clément Vachon, direttore comunicazione presso Sanpellegrino. E durante la trasferta, è venuta l'idea di dar vita a *Come to Italy with us*, ovvero scegliere sette giovani provenienti da diversi angoli degli Stati Uniti per portarli qui, a vedere da vicino che cos'è l'Italia, la sua gastronomia, ma anche le sue bellezze e risorse. Il passo successivo - in Italia - è stato realizzare appunto la cena firmata dagli chef d'oltre oceano. I quali la mattina del 30 settembre si sono svegliati presto per andare al mercato a prendere i prodotti di stagione, per poi passare le successive ore in cucina. Dove, con la supervisione di uno chef docente di Alma, ognuno ha realizzato un piatto, tra cui fiori di zucca in pastella, mousse di melanzane con uovo alla coque, mezzi rigatoni al sugo di pomodoro fresco, crema di zucca con amaretti e aceto balsamico, *gelatina di mosto* con panna cotta e meringhe. Il tutto, piatti e chef, apprezzato dai commensali e coronato da un caldo applauso finale per l'intera squadra Usa.



gelatina di mosto



gli chef al lavoro

