

GSH ALL'EXPO RIVA HOTEL 2019

Un'esperienza indimenticabile per gli utenti del Centro occupazionale Il Noce con la Federazione Italiana Cuochi



Nella giornata di lunedì 4 febbraio 2019 presso l'Expo Riva Hotel, nello stand della Federazione Italiana Cuochi si è svolto un contest culinario rivolto a ragazzi diversamente abili, intitolato "Cucina del territorio - primo Memoriale Chef Franco Vera Bernardi" dove hanno preso parte di quattro utenti della Cooperativa sociale GSH. Si sono cimentati nella preparazione di un piatto tipico trentino mettendoci molto impegno e dedizione sia durante le prove presso i propri centri, sia in fase di esecuzione dei piatti. Il loro impegno è stato tale che alla fine giudici e spettatori si sono complimentati con loro. Marigrizia Martignoni, Merieme Laghechava, Gabriel Boutiuc e Daniele Albertini sono tornati a casa

con una preziosa medaglia, felici di aver avuto l'opportunità di vivere un'esperienza nuova e arricchente. In questa sede, tra i quattro ragazzi, è stato proposto un rappresentante per le gare di Rimini. Nella giornata di sabato 16 febbraio a Rimini si è svolta la quarta edizione dei campionati della cucina, dove è stata riservata una gara a oltre trenta chef speciali, ragazzi diversamente abili accompagnati da amici, insegnanti, educatori. A questa competizione ha preso parte Gabriel accompagnato da un'educatrice di GSH. In questa sede Gabriel, ha potuto osservare da vicino chef di grande fama sfidarsi in varie competizioni. Il ragazzo non si è lasciato distrarre dal suo obiettivo infatti nel primo pomeriggio ha ripassato il menu, ha controllato gli ingredienti e i particolari, perché tutto fosse in ordine e pronto per la competizione. Alle 15.00 vi è stato il via alla competizione di Gabriel, che si è cimentato nella creazione di

un tipico piatto freddo autoctono: tartare di carne salada con cappello di cavolo cappuccio, mele e noci del Bleggio, accompagnato con tortei de patate alla trentina. Gabriel ha dimostrato grande concentrazione e impegno per tutta la gara preparando le otto porzioni del piatto come richiesto dal regolamento. L'impegno e il suo sangue freddo hanno superato le aspettative come anche il verdetto finale che lo ha proclamato **secondo classificato** tra tutte le regioni italiane partecipanti. Un grande ringraziamento va a Massimo Paternoster, a Daniele Melis, a Ivano Dossi, a Giorgio Nardelli e Roberta Pezzani per aver dato loro la possibilità di prendere parte a questi grandi eventi, per aver insegnato loro dei trucchi culinari e per averli seguiti per tutta la durata delle competizioni con grande umiltà e umanità.

DI MARIANNA GABRIELLI
E VALERIA CHINI