

<https://www.forlitoloday.it/cronaca/accademia-artusiana-tutti-i-vincitori-del-concorso-tavole-imbandite.html>

Accademia Artusiana, tutti i vincitori del concorso "Tavole imbandite"

forlitoloday.it domenica 25/11/2018 ore 12:23

I vincitori hanno ricevuto la Coppa "Artusea 2018" dell'Accademia Artusiana e un diploma di merito. Per tutti gli Istituti partecipanti, una confezione di tovaglie da esercitazione e una confezione di vini di Romagna

Si chiama Cristiana Di Saverio, studentessa dell'Ipsseoa "Amerigo Vespucci" di Roma: è lei la vincitrice della ventunesima edizione di Tavole Imbandite, il concorso che, organizzato dall'Accademia Artusiana con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli ed ospitato nella sede dell'Istituto Alberghiero forlimpopolese "Pellegrino Artusi", ha visto sfidarsi sabato gli allievi del terzo, quarto e quinto anno di sette istituti alberghieri italiani nell'arte dell'allestimento di tavole imbandite.

Il miglior allestimento in tavola realizzato dalla studentessa romana si è distinto per una raffinata apparecchiatura con porcellana bianca decorata con piccoli motivi floreali blu, impreziosita da posate in argento e bicchieri in vetro lavorato in stile barocco e da una composizione di fiori e frutta di stagione posta all'estremità del tavolo con al centro una candela. Il secondo posto è andato, invece, alla tavola imbandita di Marta Biagetti, alunna dell'IIS "Einstein-Nebbia" di Loreto, che ha proposto un allestimento sobrio ed elegante all'insegna dei forti contrasti tra il nero della tovaglia e il bianco dei piatti in porcellana con al centro una sontuosa composizione di fiori bianchi. I colori della terra nei toni dell'arancio e dell'ocra sono stati quelli scelti dalla terza classificata, la studentessa Melissa Montanari dell'Ipsar "S. Savioli" di Riccione, che ha realizzato un allestimento, a metà strada tra tradizione e modernità, con piatti in ceramica e sottopiatte e sottobicchieri in juta con al centro una composizione che ha portato in tavola i colori del bosco e altra frutta autunnale. Infine, il Premio Simpatia è stato assegnato dal pubblico presente alla tavola allestita da Cristiana Di Saverio dell'Ipsseoa "Amerigo Vespucci" di Roma.

I vincitori hanno ricevuto la Coppa "Artusea 2018" dell'Accademia Artusiana e un diploma di merito. Per tutti gli Istituti partecipanti, una confezione di tovaglie da esercitazione e una confezione di vini di Romagna, offerta dalle Cantine Celli di Bertinoro. A giudicare l'operato degli alunni è stata una illustre Commissione Giudicatrice presieduta dal Cavaliere Adamo Guidi, Gran Maestro della ristorazione. Alla manifestazione hanno presenziato anche Mauro Grandini, sindaco di Forlimpopoli, Miro Mancini, Premio Marietta 2013 ad honorem, e Maurizio Artusi, presidente dell'Accademia Artusiana, fondata nel 1988 nella città natale del gastronomo padre indiscusso della cucina italiana. Dopo la gara, al culmine della kermesse, gli alunni dell'Istituto Alberghiero Artusi, coordinati in brigata dai loro docenti, hanno preparato e servito per oltre cento ospiti il pranzo a base di tortelli di erbe e ricotta, campanello brasato, patata mantecata al Brisighello D.O.P., porro e cipolline in agrodolce allo zenzero e, a chiudere, semifreddo di amaretti, pere volpine al vino rosso e cannella.