

## “Miglior allievo della Toscana”: secondo posto per uno studente maremmano. Trionfa la sua tartare con salsa di mirtilli e pecorino

di Redazione

14 Febbraio 2022 - 10:20



GROSSETO - “Il concorso Miglior allievo della Toscana 2021/2022, indetto dall’Unione regionale cuochi toscani, è giunto alla conclusione. I migliori alunni di 19 istituti alberghieri di tutta la regione sono arrivati in finale, sbaragliando molti loro coetanei nelle fasi di selezione ed hanno gareggiato dimostrando creatività e passione, voglia di mettersi in gioco e di crescita professionale”, recita così la nota dell’Istituto Isis Leopoldo II di Lorena.

“La finale è stata ospitata dalla Scuola tessieri atelier dell’arte culinaria di Ponsacco (Pi). Al secondo posto è arrivato l’istituto “**Leopoldo II di Lorena**” con **Daniel Florea** della classe IV Enogastronomia che, accompagnato dal professore, **Stefano Montella**, ha presentato il piatto “Tartar di manzo in cialda di pecorino e salsa di mirtilli”.

“Originale la sua proposta della sua tartar dove ha saputo valorizzare al meglio il prodotto tipico toscano selezionato dalla giuria per l’istituto, il Consorzio Pecorino Toscano DOP. Si è aggiudicato il primo posto l’alunna Anastasia Migliorati dell’istituto “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme e il terzo posto è stato conquistato da Bogdan Simigliano Vschi dell’Ippisar “Matteotti” di Pisa. Al concorso tra i giudici erano presenti i rappresentanti dei Consorzi dei prodotti di eccellenza della Toscana.