

Due studenti dell'Arte bianca di Neive vincono il Campionato nazionale di pasticceria

Silvia Giamello di Cortemilia e Mattia Sabatini di Bra si sono aggiudicati il primo premio grazie a un dolce con la nocciola fra gli ingredienti



10 Maggio 2022 10 Maggio 2022 ora: 10:05

Silvia Giamello, originaria di Cortemilia, e il compagno di scuola Mattia Sabatini di Bra, entrambi diciottenni, sono i vincitori della quarta edizione del Campionato nazionale di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri d'Italia che si è svolto a Iglesias, in Sardegna.

I due giovani, che frequentano la classe quinta H dell'istituto superiore Cillario Ferrero-Scuola di Arte bianca di Neive -, con il loro professore Rosario Torre, hanno gareggiato con il dolce «Dromos», che ha tra gli ingredienti la nocciola della terra di Langa.

Una dimostrazione di grande capacità e creatività, un'espressione della grande professionalità dei giovani che si formano in un territorio di grandi eccellenze, proprio come quella della nocciola che caratterizza un vasto territorio collinare dell'Alta Langa.



Il sindaco di Cortemilia, Roberto Bodrito, ha voluto complimentarsi: «Siamo davvero orgogliosi, è sempre emozionante quando i giovani raggiungono vittorie così importanti. Mi congratulo a nome di tutta l'amministrazione comunale e dei cittadini di Cortemilia con loro e con il loro professore, Rosario Torre, per aver ideato questo dolce, che ha come ingrediente principale proprio la nostra nocciola, e per aver valorizzato il territorio».

Soddisfatto anche il presidente della Regione, Alberto Cirio: «Il talento piemontese colpisce ancora. Bravissimi i nostri Silvia Giamello e Mattia Sabatini studenti dell'istituto professionale Arte bianca di Neive che con il loro dolce "Dromos" si sono classificati primi al Campionato nazionale di pasticceria».

<https://www.lastampa.it/cuneo/2022/05/10/news/due-studenti-dell-arte-bianca-di-neive-vincono-il-campionato-nazionale-di-pasticceria-1.41430922>