

Sara Scalvini, orgoglio della Valle

Di Giancarlo Marchesi

Non ce n'è stato per nessuno. La cuoca valsabbina ha fatto sua anche la finale. Una vittoria della sua abilità, ma anche del territorio che ha saputo così ben rappresentare

Sara Scalvini è l'orgoglio di tutta la Valle Sabbia.

Ieri sera lo chef della trattoria del Viandante di Bagolino si è aggiudicato con bravura e simpatia il campionato culinario delle regioni, vincendo la finale della trasmissione televisiva Cuochi d'Italia in onda sul canale TV8.

In sette edizioni del programma condotto dall'affermato chef Alessandro Borghese è la prima volta che un cuoco del Nord Italia arriva al successo.

Per portare in alto la cucina della nostra terra, lo chef valsabbino ha dovuto fronteggiare l'agguerrita concorrenza di Valentina Pistoia, che gareggiava in rappresentanza della regione Lazio.

Il piatto proposto da Sara nella prima parte del programma è legato alla tradizione di Bagolino: le mereconde al bagoss, una portata rustica e golosa che si è contrapposta ai tonnarelli cacio e pepe cucinati da Valentina, un monumento della cucina romana.

Su questi primi piatti la giuria, formata dagli chef stellati Gennaro Esposito e Cristiano Tomei, ha dato un giudizio di assoluta parità, assegnando 17 punti ad entrambe le concorrenti.

La gara si è risolta con i secondi piatti a base di carne: Sara ha presentato ai giudici una pietanza tipica della nostra terra come il coniglio con funghi porcini e polenta.

La concorrente laziale ha risposto cucinando la pagliatina d'agnello alla cacciatore.

Entrambi i piatti sono stati ritenuti degni di una finale di cucina regionale, ma ha prevalso la nostra Sara che con gesti sapienti, legati alla tradizione culinaria della Valle, ha convinto Esposito e Tomei ad assegnarle i 10mila euro in gettoni d'oro del premio finale.

Sara si è avvicinata all'arte culinaria seguendo le orme dei genitori, perfezionandosi poi presso l'Istituto Alberghiero di Valle Sabbia "Giacomo Perlasca".

Uno dei docenti di cucina che in quegli anni l'ha seguita nel percorso scolastico, il siciliano Stefano Pirrone, che Vallesabbianews ha sentito, "parla di una ragazza molto legata alle tradizioni e ai prodotti di Bagolino, con i quali riusciva a esaltare i propri piatti, con la spontaneità che l'ha contraddistinta anche nel corso di tutte le puntate della trasmissione televisiva".

Dal canto suo Sara, che abbiamo sentito al termine della trasmissione, ci ha descritto questa "esperienza come una bellissima opportunità, nella quale ha sentito vicina l'intera Valle".

Giancarlo Marchesi