

SFIDA ALL'ULTIMO FORNELLO

LA PROVA DEL CUOCO: ANTONELLA CLERICI, NELLE PUNTATE DEL 30 MARZO E DEL 2 APRILE ACCOGLIE GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI

Gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli partecipano alla Prova del Cuoco di Antonella Clerici.

Era il 2 ottobre del 2000 quando andò in onda su Rai 1 la prima puntata del programma televisivo che ha educato milioni di Italiani al gusto e al piacere della buona tavola. Game-show gastronomico di straordinario successo, ispirato al format della BBC del 1994 "*Ready Steady Cook*", oggetto nel corso degli anni di diverse varianti e modifiche (dalla versione ridotta, "Cotta e mangiata" a quella natalizia, "Per Natale cucino io" agli speciali pasquali), La Prova del cuoco (più di 3000 puntate all'attivo), programma rimasto sempre fedele al suo stile, continua nella sedicesima edizione a tenere incollati al video quasi due milioni di spettatori a puntata. Anima e regina indiscussa della fortunata trasmissione culinaria dedicata a "maghi" e "apprendisti-maghi" dei fornelli, Antonella Clerici, che mercoledì 30 Marzo e sabato 2 Aprile, fra le note inconfondibili di Guido Pistocchi and Soul Brothers, ha accolto gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai docenti Renato D'Aloia, Concetta Allocco, Giovanna Albanese, Michele Comito e Federica Sbrana. Con una scenografia tutta nuova, studiata per una formula "storica" ormai consolidata dallo share, la Prova di mezzogiorno del 30 Marzo e del 2 Aprile ha visto confrontarsi e scontrarsi per l'ennesima volta le squadre del Pomodoro rosso e del Peperone verde. Tempo di anniversari per Antonella Clerici, la cui prima esperienza in Rai è cominciata trent'anni fa, nel 1986, con il programma di intrattenimento "Semaforo Giallo". Per l'Istituto Alberghiero di Ladispoli, invece, è stata questa la 3^a volta a Cinecittà. Partiti in pullman alle 9:30 del mattino dalla loro scuola, gli studenti sono arrivati alle 10:15 davanti allo Studio 2 di via Tuscolana. A riceverli Giacomo Alatri, Responsabile Accoglienza del Pubblico. La sedicesima edizione del cooking-show diretto da Simonetta Tavanti e condotto da Antonella Clerici, come fanno bene i sempre più numerosi *food addicted* del teleschermo, presenta alcune innovazioni rispetto alle precedenti versioni: dalla nuova formula di "Chi batterà gli chef", alla scatola misteriosa contenente i 5 ingredienti principali con cui i concorrenti devono realizzare le ricette; dalla rubrica fissa dedicata alla pasticceria (particolarmente gradita dagli allievi dell'Alberghiero di Ladispoli, che da quest'anno possono frequentare il nuovo indirizzo in 'Prodotti dolciari artigianali e industriali'), alla gara finale del sabato che vede come sfidanti una coppia di marito e moglie o *single* in cerca dell'anima gemella. All'inizio delle due puntate, Antonella Clerici ha presentato al pubblico l'Istituto Alberghiero di Ladispoli, per poi dare il via alle sfide. Nella trasmissione del 30 Marzo, dopo i "provini in diretta" insieme allo chef Anthony Genovese, è stata la volta delle ricette del giorno proposte da Daniele Persegani e Marcus Holzer. Quindi la gara fra le due squadre: Ivano Ricchebono e Cristina Zanardi (per il Pomodoro Rosso) contro Mauro Improta ed Enzo Cesarano (per il Peperone Verde).

Sabato 2 Aprile, invece, la puntata, dopo il consueto Almanacco di Antonella Clerici, è iniziata con la "Sfida fra i campanili" (Felline, in provincia di Lecce, contro Paestum), impreziosita dai commenti di Beppe Bigazzi. Seguendo la scaletta, si è proseguito poi con la scoperta dell'oggetto misterioso, che ha visto protagonisti gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli con le loro fantasiose ipotesi raccolte dal microfono di Lorenzo Branchetti. Presentate la ricetta del brunch di Montersino e quella della Domenica di Anna Moroni, è toccato agli sfidanti della "Prova del cuore": Mary Schirone contro Tonino Senatore. Per la rubrica dedicata alla Grande Pasticceria, Guido Castagna ha preparato una "Millefoglie a modo mio". A decretare il vincitore sono stati chiamati, di nuovo, gli studenti della Scuola Professionale di via Federici, che a larga maggioranza hanno alzato le palette azzurre per Tonino Senatore.

Entusiasti, al termine delle due giornate, gli allievi dell'Alberghiero: "un'occasione imperdibile – ha commentato il Prof. Renato D'Aloia – per arricchire l'offerta formativa del nostro Istituto, favorendo l'incontro fra il mondo della scuola, i più affermati chef del panorama nazionale e internazionale e una professionista della tv qual è Antonella Clerici, che ogni giorno, divertendo e divertendosi, continua ad educare milioni di Italiani al valore e alla cultura del cibo".

