



FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES

CUNEO - lunedì 02 agosto 2021, 12:01

Importante riconoscimento per la chef cuneese Silvana Musej

La chef del Relais Cuba di Cuneo ha vinto la medaglia d'argento nella finale nazionale del Trofeo Migliore Professionista Lady Chef in provincia di Pisa



L'enogastronomia della provincia di Cuneo può fregiarsi di un nuovo importante riconoscimento, la medaglia d'argento conquistata da **Silvana Musej**, chef del Relais Cuba di Cuneo in occasione della finale nazionale del Trofeo Migliore Professionista Lady Chef, tenutosi a Ponsacco in provincia di Pisa, in collaborazione con Cirio Alta Cucina. Messe da parte le difficoltà nel contesto temporale della scorsa primavera, la competizione prevedeva gli accostamenti del pomodoro con le tipicità del territorio; il piatto, una main course, primo piatto, tutti gli ingredienti a carico del concorrente, tranne il pomodoro Cirio Alta Cucina.

“Conosco Silvana - afferma **Luca Chiappella**, presidente di Confcommercio Cuneo – e la sua tenacia e caparbieta nel lavoro, la cura che mette nella scelta degli ingredienti nell'attività quotidiana. Le faccio i miei complimenti personali ed anche a nome della nostra organizzazione per il risultato conseguito ed all'Associazione Cuochi Provincia Granda che può annoverare tra le loro fila

CERCA ARTICOLI

Cerca...

Cerca

[Ricerca Avanzata](#)

ALTRE NOTIZIE RECENTI



Approvato il decreto contro le speculazioni sul cibo, esulta Coldiretti
Fortemente sollecitato da Coldiretti il DL definisce le pratiche vietate e...

Cuneo, Varie



Importante riconoscimento per la chef cuneese Silvana Musej

La chef del Relais Cuba di Cuneo ha vinto la medaglia

Cuneo, Varie



L'appello delle Acli cuneesi: "Servono sostegni economici per chi ha subito danni da maltempo"

Il presidente provinciale

Cuneo, Attualità



Saluzzo Capitale della Cultura 2024, anche Octavia sostiene la candidatura

La lettera inviata stamane dall'associazione al

Saluzzo, Varie



"Cinema sotto le Stelle", venerdì in programma "Le Invisibili"

Torna il cinema all'aperto al parco 'La Pinetina' all'angolo tra via...

Cuneo, Eventi



Sabato 7 agosto "Open Day" per la fascia 12-19 anni al centro vaccinale Bertello

L'iniziativa organizzata dall'Asl CN1, i ragazzi

Cuneo, Varie

[Ultim'Ora in provincia di Cuneo](#)



professionisti di tale livello. L'Associazione, nata all'interno dell'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo, aderente a Confcommercio, continua il percorso di crescita e professionalità ai vertici dell'enogastronomia italiana". Non dimentichiamo che il trofeo era rivolto alle Lady Chef professioniste iscritte alla Fic, Federazione Italiana Cuochi, che ha organizzato la competizione all'interno dei Campionati della Cucina Italiana, che trattasi di competizioni ufficiali riconosciute dalla World Chef, Società Mondiale degli Chef.

"Ringrazio – intervieni Silvana Musej – il presidente Chiapella per i complimenti; effettivamente il contesto nel quale si è svolto il concorso non era dei più favorevoli, visto il periodo. Il piatto preparato che ha vinto la medaglia d'argento è un percorso di gusto che riunisce sapori della tradizione, materie prime semplici e popolari a realizzazioni ed ingredienti più raffinati e ricercati; con un unico filo conduttore: la Terra d'origine. La Fassona piemontese, presentata in tre diversi tagli: le polpette di cervella rese golose dall'impanatura e dal pomodoro secco, l'animella scottata nel burro di cacao, tagli poveri in contrasto con il filetto al fondo bruno, parte pregiata esaltata da una marinatura di ventiquattro ore. Protagonista lui, il pomodoro Cirio, originario proprio di questa terra, proposto in più forme per valorizzarne le diverse sfaccettature del gusto: la dolcezza con l'emulsione di datterini che armonizza le tre scelte di carne, l'acidità e la corposità con i pomodorini ripieni cotti nella loro salsa ed il guscio, gustosa pasta biscottate con concentrato di pomodoro. A contorno la giardiniera eseguita all'insegna del procedimento originale, che richiama le conserve della nonna, le bürnie racchiuse in cantina ed aperte nelle occasioni speciali. Una camminata tra l'orto ed il pascolo con un pranzo servito in campagna, tra profumi e ricordi, in una domenica di festa".

Infine, Silvana Musej ha partecipato a Napoli al Festival della Salute e del Benessere femminile-Protagoniste in Cucina (show cooking area dell'evento donne, intesa tra Cattedra Unesco e MySocialRecipe), presentando la ricetta intitolata "dove nasce il Po", composta da Carnaroli alla tuma del mel, ortica e salmerino alpino, marinato e fiori di aglio ursino, creata per l'occasione, portando un po' di Piemonte a Napoli.

"Auguro a Silvana Musej – conclude Luca Chiapella – ed all'Associazione Cuochi Provincia Granda di proseguire su questa strada, di nuovi successi ed affermazioni; Confcommercio e l'Associazione Albergatori sono sempre al loro fianco con il massimo supporto".

c.s.

📍 CUNEO



NEWS IN TEMPO REALE

Segui @Cuneodice_it su Twitter
 Applicazione per smartphone Android
 Applicazione per iOS e iPhone
 Feed RSS
 Canale Telegram di Cuneodice.it



SEGNALAZIONI