



# Enaip Settimo brilla al concorso culinario di Alba Accademia Alberghiera

News Settimo

07/02/2025

Miriam e Kristel, allieve di Enaip Settimo, hanno conquistato **un meritato secondo posto all'interno di un prestigioso concorso culinario** rivolto alle Scuole e agli Istituti Alberghieri di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, organizzato da [Alba Accademia Alberghiera](#), in collaborazione con la [Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa](#) e con il sostegno del [Progetto Snodi](#) (Colline Co-creative di Langhe Monferrato e Roero).

L'obiettivo dell'iniziativa era stimolare la creatività degli studenti nella creazione di ricette originali e moderne, con particolare attenzione alla valorizzazione della pera madernassa e alla ricerca di abbinamenti innovativi capaci di mantenere viva l'identità gastronomica dei territori.

Enaip Settimo è stato selezionato tra 15 scuole partecipanti e ha preso parte alla competizione presso i locali di Alba Accademia Alberghiera. **Le allieve Miriam Di Benedetto e Kristel Lauriola si sono distinte con una ricetta originale e raffinata**, ottenendo così il secondo posto.

Il loro piatto in gara? Una pasta all'uovo preparata con farina, uova e polpa di pera madernassa, farcita con trota, cioccolato fondente e polpa di pera, servita su un letto di carciofi stufati; come decorazione, pomodorini ciliegino e spuma di pera.

La giuria, composta da esperti del settore gastronomico, giornalistico e commerciale, ha premiato la creatività e l'equilibrio dei sapori della ricetta, assegnando alle allieve un prestigioso secondo posto e un buono acquisto per attrezzature di cucina destinate alla scuola.

Per Miriam e Kristel, partecipare a una competizione di alto livello è stata un'esperienza intensa e formativa. Il **confronto** con altri giovani talenti, la **pressione** della gara e l'**emozione** di lavorare in una cucina professionale hanno rappresentato una grande sfida, affrontata con determinazione e passione. La soddisfazione di vedere riconosciuto il proprio impegno al momento della proclamazione è stata indescrivibile: un traguardo importante nel loro percorso di crescita.

Un grazie particolare va allo chef Stefano Cravero, che ha preparato e accompagnato le studentesse durante

tutta questa esperienza.

Questo tipo di iniziative offre a studenti e studentesse un'opportunità unica per mettersi alla prova, sviluppare competenze tecniche e creative e **confrontarsi con il mondo della ristorazione in un contesto competitivo**. La partecipazione a concorsi come questo rafforza la fiducia nei propri mezzi, stimola l'innovazione e permette di valorizzare i prodotti del territorio con nuove interpretazioni. Un'esperienza che arricchisce non solo il percorso formativo, ma anche quello personale di futuri/e professionisti/e della cucina.