Show cooking dell'allievo Rares a ReCibo

06/07/2021

Un altro grande traguardo quello raggiunto da **Rares Gabriel Diaconovici**, allievo del corso di cucina di EnAIP Alessandria, che lo scorso weekend **ha partecipato all'evento di ReCibo organizzato all'interno della manifestazione enogastronomica Fritto Misto**, che si è svolta ad Ascoli Piceno.
ReCibo è una associazione di lotta allo spreco alimentare che promuove il riuso in cucina degli scarti e delle eccedenze di cibo e realizza eventi pubblici, corsi di formazione, iniziative di sensibilizzazione sul tema, per far crescere nei cittadini una maggiore consapevolezza rispetto al valore del cibo.

Nei giorni della manifestazione l'area di ReCibo ha ospitato diversi chef che hanno presentato la propria ricetta antispreco: qui ha trovato spazio anche lo **show cooking di Rares, che ha realizzato la sua *Courgette Explosion***, un piatto a base di zucchina con salsa di pecorino e gambero; ma soprattutto un piatto "antispreco", perché Rares ha utilizzato e cucinato tutte le parti dell'ortaggio.
Tanti i complimenti ricevuti, non solo per il piatto realizzato, ma anche per la sua professionalità con la quale è riuscito a risolvere gli imprevisti, adattandosi alla situazione con maturità e non perdendo mai la concentrazione.

Rares, già vincitore della maratona contro lo spreco alimentare "Food Waste Hackathon", il concorso gastronomico internazionale organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, **ha appena concluso con ottimi risultati gli esami di Qualifica a EnAIP Alessandria**, dove ha frequentato il corso triennale di cucina.
"*È una passione che ho da sempre: quando ero piccolo stavo sempre in cucina con la mia bisnonna, la osservavo cucinare e intanto assaggiavo*" – ci racconta.
E nonostante abbia solo 19 anni, Rares ha già le idee molto chiare sul suo futuro: "*voglio lavorare sulla navi da crociera, perché oltre a fare quello che mi piace, cucinare, avrei la possibilità di viaggiare e conoscere posti nuovi e diversi da quelli a cui sono abituato!*"

Intanto, per questi mesi estivi, **continua a lavorare presso il ristorante che lo ho ospitato in stage** durante il terzo anno, nell'attesa di iniziare a **frequentare il IV anno del corso di Tecnico di Cucina**, che gli permetterà di ottenere il **Diploma professionale** e dare uno slancio in più alla sua carriera!

Autore: ***En.A.I.P. Piemonte***