

ARTISTA DEL PANINO 2017

Giorgio Borrelli di Cagliari è il vincitore del concorso lanciato da Vandemoortele per celebrare il pasto veloce più gustoso della tradizione artigianale italiana

www.vandemoortele.com

L'Artista del Panino 2017 è Giorgio Borrelli, il barista sardo di 47 anni che ieri, durante la finalissima al Sigep di Rimini è stato dichiarato vincitore del concorso lanciato da Vandemoortele in collaborazione con il magazine Bar Giornale.

I 10 finalisti, selezionati a fine 2016, si sono sfidati nel preparare un panino d'artista in un tempo massimo di 20 minuti seguendo un tema a scelta tra regionale, gourmet e naturale/healthy.

Ad eleggere la miglior creazione in gara, secondo precisi criteri di valutazione -originalità della ricetta, utilizzo e ottimizzazione dell' ingrediente pane, fasi e processi di preparazione, attinenza al tema- una giuria d'eccezione composta da Enrico Bartolini (4 stelle Michelin), Chef Rubio, il cuoco eclettico e indipendente divenuto celebre in TV con "Unti e Bisunti" il programma cult sullo street-food in onda su DMAX e Valentina Scarnecchia, food blogger e giudice di Cuochi e Fiamme.

"Per la farcitura ho scelto solo prodotti genuini tipici della nostra regione: ricotta affumicata (mustia), patè di fave, zucchine e fette di guanciale -spiega Borrelli, simpatico gestore del "Caffè Valentina" di Cagliari che ha sbaragliato la concorrenza proponendo un gustoso sandwich ispirato ai sapori della sua Sardegna -tuttavia il vero segreto della ricetta è stato aggiungere del miele di corbezzolo: il suo tipico retrogusto amaro ha calibrato alla perfezione tutti i sapori creando un connubio che ha stupito perfino la giuria".

Per realizzare il suo panino gourmet l'esperto barista ha scelto il croissant multisemi, nuovo prodotto Vandemoortele adatto a ripieni sia dolci che salati "E' un grande onore essere arrivato al primo posto del concorso e ricevere i complimenti da grandi esperti di food come i membri della giuria; - conclude Borrelli- "chissà che prima o poi non riesca a realizzare il mio sogno: condurre uno show-cooking itinerante dedicato all' arte del panino per far conoscere in tutto il mondo i sapori e i segreti di questa fantastica tradizione italiana" .

Giorgio Borrelli si è aggiudicato il primo premio in palio: un viaggio a Cuba per due persone dal valore di 3000 euro.

"L' idea del concorso nasce dalla volontà di riportare il consumatore al centro delle nostre strategie-- commenta Aldo Lanero, CEO del gruppo Vandemoortele Italia- da qui la decisione di rivolgerci ad operatori di settore come i baristi per aiutarli a comprendere al meglio gusti e bisogni dei nostri potenziali clienti. Il risultato è stato al di sopra di ogni aspettativa: i concorrenti, tutti molto preparati

e competenti in materia, sono riusciti a creare dei piccoli capolavori gourmet in grado di integrare prodotti del territorio, creatività e passione in due sole fette di pane. Il nostro augurio, visto il successo dell' iniziativa, è di riuscire a codificare in futuro il panino simbolo della tradizione gastronomica italiana”.