



Unione Cuochi Toscani: Denise Massarenti di Arezzo è la miglior Lady Chef della Toscana

Arezzo - 08 apr 2021 (Prima Pagina News) Rappresenterà l'Unione Regionale Cuochi alla prossima finale nazionale a Ponsacco (Pi).

Denise Massarenti dell'Associazione Cuochi Arezzo è la miglior Lady Chef della Toscana. Ad averlo decretato è l'Unione Regionale Cuochi della Toscana che ha organizzato la finale di un concorso di cucina tutto al femminile che, ospitata dal ristorante Il Casale di Pieve a Quarto (Ar), ha visto confrontarsi cinque cuoche emerse dalle selezioni svolte nelle diverse province della regione. L'obiettivo era di individuare la rappresentante toscana che gareggerà alla finale nazionale del primo Trofeo Miglior Professionista Lady Chef promossa dalla Federazione Italiana Cuochi e in programma nei prossimi mesi alla sede formativa della Scuola Tessieri a Ponsacco (Pi). La vincitrice Massarenti è nata nel 1985 a Merate (Lc) e vive da tredici anni a Cortona dove ha intrapreso la carriera da chef che attualmente la vede impegnata al ristorante Settore20 di Castiglion Fiorentino. Nella finale del concorso regionale di Lady Chef ha gareggiato con Sara Bernini dell'Associazione Cuochi Fiorentini e con Lidia Lopez Sebastian dell'Associazione Cuochi Lucca che hanno completato il podio piazzandosi rispettivamente al secondo e al terzo posto, oltre che con Veronica Vanni dell'Associazione Cuochi Pisa e con Antonella Cargioli dell'Associazione Cuochi Massa Carrara. Queste cinque professioniste si sono confrontate nella realizzazione di un main course, un piatto principale, dove hanno dovuto mostrare le loro capacità e le loro conoscenze relative alle materie prime dal punto di vista interpretativo e nutrizionale, con la chef cortonese che ha meritato la vittoria con il suo filetto di cinta senese ai sapori toscani, il pomodoro e i suoi contorni invernali. "Nonostante le innumerevoli difficoltà del periodo - commenta Roberto Lodovichi, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, - abbiamo scelto di portare a termine la finale per individuare la migliore Lady Chef toscana: si tratta di un concorso che abbiamo fortemente voluto per valorizzare il sempre più fondamentale ruolo delle donne nella professione di cuoco e nella vita associativa, due fattori su cui ho da sempre puntato nei miei mandati di presidente provinciale e regionale. Molte associazioni che compongono la nostra Unione sono ad alta componente femminile, anche nei ruoli dirigenziali, a conferma che la qualità e la sostanza portate dalle donne sono veramente molto alte". La finale regionale di Lady Chef, organizzata nel rispetto di tutte le misure previste per la prevenzione del contagio da Covid19, è stata caratterizzata da un elevato standard qualitativo che ha reso particolarmente impegnative le scelte della giuria composta da Alessandra Baruzzi (presidente di giuria e coordinatrice nazionale del Comparto Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi), Marialuisa Lovari (membro della Nazionale Italiana Cuochi) e Marco Cavini (giornalista). Baruzzi e Lovari sono entrambe giudici di gara riconosciute e hanno



operato con grande professionalità nell'aiutare le concorrenti a crescere e a sviluppare maggiormente le loro capacità, fornendo consigli sulle tecniche e sulle attenzioni da tenere per affrontare competizioni di alto livello quale la prossima finale nazionale. Dopo aver valutato i piatti proposti, il verdetto è stato unanime su Massarenti che si è aggiudicata la vittoria con una ricetta in grado di abbinare capacità tecniche e gusto tra tanti ingredienti tipici della tradizione toscana. Un contributo alla preparazione della gara è stato garantito anche dalla dottoressa Barbara Lapini, nutrizionista che è stata a disposizione delle finaliste per fornire consulenze. In ogni piatto, come da regolamento, era presente il pomodoro Cirio che è main sponsor dell'evento, oltre ai prodotti dei consorzi partner dell'Unione Regionale Cuochi tra cui Pecorino Toscano Dop, Finocchiona Igp, Olio Toscano Igp, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp e Prosciutto Toscano Dop. "La preparazione del concorso ha richiesto impegno e dedizione - aggiunge Sara Barbara Guadagnoli, referente delle Lady Chef Toscane. - Le gare sono un mondo nuovo per noi professioniste che ci siamo affacciate solo da alcuni anni a questa realtà competitiva ma che vogliamo entrare anche in questa dimensione per affermare le nostre capacità e per accrescere le nostre professionalità. È stato bello poter percepire, seppur a distanza, l'adrenalina delle cuoche e vedere che siamo pronte a tornare a fare sistema e a prendere parte a competizioni importanti".

(Prima Pagina News) Giovedì 08 Aprile 2021