

Sindaci cuochi, Altran non brilla

Battuta del primo cittadino: «Me la cavo meglio in Comune che tra i fornelli»

«Non sono capace di stare tra i fornelli e per me è molto meglio fare il sindaco. Ed è anche meglio per salvaguardare l'incolumità di chi mangia. Però me la cavo bene a fare i dolci». Una simpatica battuta del sindaco Silvia Altran che non ha vinto la gara, ma ha fatto gli onori di casa nella finale del sesto concorso "La ricetta del sindaco" riservato ai primi cittadini del Fvg. Alla manifestazione, svoltasi all'Europalace promossa dall'Unione cuochi del Fvg e dallo Ial, hanno partecipato tanti amministratori e oltre cento invitati. L'imperativo nella preparazione dei piatti era di valorizzare i prodotti tipici del territorio, il turismo e scoprire i nuovi giovani talenti del futuro. Concetti ribaditi dal presidente regionale dello Ial Vittorio Brancati e da quello regionale dei cuochi Germano Pontoni. «Un'occasione questa - come spiega ancora la Altran - che fa crescere i nostri ragazzi facendo arricchire il loro bagaglio professionale, un incontro tra i Comuni, le tradizioni e le nuove generazioni». La gara fra i 24 sindaci della regione, affiancati ognuno da uno studente, è stata vinta da Giampaolo Bidoli primo cittadino di Tramonti di Sotto con gli gnocchi tramontini. Secondo Roberto Sabbadini, sindaco di Torreano, con le sue crespelle di mais "con marcundella e zuff di puar" e terza Isabella De Monte, sindaco di Pontebba, con i "Cjalcons".

Tutti gli altri al quarto posto a pari merito. Silvia Altran in coppia con il giovane aspirante cuoco Enrico Nugnes per i suoi gnocchi di susine ha ricevuto un attestato. Gli allievi cuochi hanno proposto per la cena con un menù ispirato ai prodotti tipici e alle specialità delle quattro province. Un omaggio ai territori in competizione. Antipasto con "sua Maestà il prosciutto di San Daniele" (Udine). Primo piatto di risotto agli asparagi e Montasio al profumo di Ribolla gialla in fagottino croccante (Gorizia). Secondo piatto con la "rosa di trota profumata al basilico avvolta su foglie di lardo croccante e rosti di patate alle erbe fini" (Pordenone). Dolce: lo "scrigno giuliano", un dolce al pan di Spagna al sapore di liquore e terrano (Trieste). Ciro Vitiello