

RICETTA DEL SINDACO

Finalissima il 3 MAGGIO

Gli allievi dell'Alberghiera prepareranno la cena all'Europalace

MARIATERESA BAZZARO

Dopo aver scaldato i fornelli con le due semifinali giocate tra Aviano e Monfalcone, la sesta edizione del concorso regionale *La ricetta del Sindaco*, promosso dall'Unione Cuochi del FVG e dallo Ial, è arrivata alla finalissima. Dopo aver assaggiato, degustato, ammirato i piatti preparati dai 24 sindaci in gara, rigorosamente confezionati con prodotti tipici locali, la giuria selezionata di chef e gastronomi si prepara a decretare i tre vincitori che saliranno sul podio il 3 maggio all'Europalace hotel di Monfalcone. Per l'occasione e per festeggiare tutti gli amministratori locali che con la loro ampia partecipazione hanno reso unica questa edizione, gli allievi della Scuola alberghiera prepareranno una cena ispirata a quattro prodotti tipici, uno per provincia, omaggio ai territori in competizione. Sul sito www.alberghiera.it che supporta l'iniziativa, è consultabile una sezione speciale con tutte le foto della manifestazione, dei sindaci-chef, con le ricette in dettaglio, arricchite da immagini, spiegazioni, suggerimenti. Ricordiamo le ricette in gara: timballo di funghi e zucca in crosta di Montasio (per Budoia), involtini di trota del Ledra con purea di agrumi (Buja), risotto con la luganega fina (Caneva), sapori della riviera friulana (Carlino), gallo farcito al San Daniele in scrigno di glaudins e crema di Montasio (Corno di Rosaz-



A tutti i 24 sindaci partecipanti (o vicesindaci e assessori) nel corso della serata del 3 maggio verrà consegnato un abbonamento gratuito al mensile q.b.quantobasta FVG, gusto e buongusto nell'euroregione.

zo), calamari ripieni (Duino Aurisina), crema di panna e formaggio in polenta e funghi in cartoccio di frico croccante (Gonars), tra terra e mare (Latisana), orzotto mantecato con brovadar e salicce (Moggio Udinese), gnocchi di susine (Monfalcone), minestra di riso con spinaci di montagna e speck (Montereale Valcellina), filetto di pezzata rossa FVG alle pere e polentina gialla (Pavia di Udine), sacchetti di grisol (Pordenone), mesta e busa (Ravasclento), cjarsons ripieni di trota fil di fumo (San Daniele), risotto di kiwi friulano di Grions e Montasio di Coderno (Sedegliano), i clap da la grava (Spilimbergo), crespelle di mais con marcundela e fuf di par (Torreano), gnocchi tramontini (Tramonti di Sotto), zuppa di farro e fagioli del borgo (Clauiano, Trivignano udinese), agnul d'aur (Udine), gnocchi di carote con pesto di sclopit (Venzone). Ed eccovi i premi in palio: il primo classificato conquisterà un pranzo per i propri concittadini, preparato dagli chef dell'Unione Cuochi FVG.

Il secondo si aggiudicherà un incontro con la cittadinanza sui temi legati all'alimentazione (a cura dell'Unione Cuochi e dello Ial); il terzo sarà omaggiato con una collana di libri di ricette e cultura enogastronomica regionale offerta dalla casa editrice Leonardo di Pasion di Prato e a favore della biblioteca comunale. ■