

[Home](#) ▶ [Cibo & Territorio](#) ▶ [ricetta del sindaco 2012: si parte il 4 aprile](#)

NOTIZIE FLASH

[Amici artisti asparagi: presentata l'edizione 2012](#). Se l'evento è come il trailer di assaggi della conferenza stampa di stamattina le sei serate saranno ME-MO-RA-BI-LI

[Collioshire: presentata a Vinitaly la mappa Venezia Collio](#)

[Formazione a la carte: un e-book con gli articoli pubblicati su qb quantobasta FVG](#)

[Gli oli vincitori del concorso Olio Capitale 2012](#)

[Sono arrivati gli Espresso Italiano trainers](#)

[I lieviti non sono tutti uguali](#) E se avessero ragione gli ultras del vino?

[Il vino biologico non esiste...](#)

Decisamente infedele nelle scelte l'esperto di vino. [Uno studio del Centro Assaggiatori](#).

Carne di Pezzata Rossa: dove acquistarla e gustarla. [Tutti gli indirizzi](#).

[Promuovere i vini parlando solo di vini?](#)

ricetta del sindaco 2012: si parte il 4 aprile

Scritto da [uff. stampa IAL](#)



Domenica 01 Aprile 2012 12:50



Like

A saltare in padella solo prodotti tipici dei territori. Una gara tutta da giocare

La Ricetta del Sindaco scalda i motori: il primo appuntamento dell'attesissima manifestazione, è stato fissato per il 4 aprile. Presso la Scuola alberghiera dello Ial di Aviano, un primo gruppo dei 24 sindaci in gara, sperimenterà il proprio piatto, mentre gli altri avranno modo di prendere confidenza con i fornelli, l'11 e il 12 maggio nelle cucine dell'Europalace hotel di Monfalcone. Ad assistere ciascuno di loro saranno gli allievi chef dello Ial, che daranno man forte ai Sindaci e che

già in questi giorni si stanno esercitando con le ricette in concorso. Le specialità che si contenderanno il podio più alto (ricordiamo, un pranzo offerto alla comunità del vincitore e sapientemente preparato dall'Unione Cuochi regionale), sono ormai ufficiali. Eccole, in ordine rigorosamente alfabetico:

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 Rosazzo), 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 salsicce (Moggio Udinese), gnocchi di susine (Monfalcone), minestra di riso con spinaci di montagna e speak (Montereale Valcellina), filetto di pezzata rossa Fvg alle pere e polentina gialla (Pavia di Udine), cjalcons (Pontebba), sacchetti di grisol (Pordenone), Mesta e busa (Ravascletto), cjarsonz ripieni di trota fil di fumo (San Daniele), risotto di kiwi friulano di Grions e Montasio di Coderno (Sedegliano), i cpalp da la grava (Spilimbergo), crespelle di mais con marcundella en zuff di puar (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 (Venezzone).

Le performance dei 24 sindaci – articolate nelle giornate del 4 aprile e dell'11 e 12 maggio – saranno seguite in diretta da un'apposita giuria di esperti, che valuterà, accanto alla preparazione, anche altre componenti in fase di definizione, come ad esempio, la composizione del piatto, il mix dei sapori e la presentazione fornita dai primi cittadini.

Info e regolamento: www.alberghiera.it

SCRIVICI!



Add a comment...

Post to Profile

Posting as [Andrea Tokoro](#) (Not you?)

Comment

Warning: this comments plugin is operating in compatibility mode, but has no posts yet. Consider specifying an explicit 'href' as suggested in the [comments plugin documentation](#) to take advantage of all plugin features.



Contattaci, raccontaci,

Commenti

[Clicca qui per mostrare o nascondere il modulo di inserimento dei commenti.](#)

