

# IL PICCOLO

di Marco Ballio  
TRIESTE

Isabella De Monte, da sindaco di Pontebba, arrivò terza due anni fa con i Cjalsons di Stefania Bessa, ripieni di fichi secchi, ricotta, cannella, zucchero, sale, burro e pangrattato. Enzo Martines si accantonò dell'attento dell'Unione dei cuochi del Friuli Venezia Giulia per il suo "Agnul d'aur" (Angolo d'oro), una caponata con le verdure raccolte negli orti urbani di Udine, le patate di Godia e zafferano. Quest'anno (appuntamento a Villa Manin il 24 maggio), anche se ancora riman- tengono le riserve, potrebbero esordire Roberto Cosolini, con i tagliolini con i fasolari, o Etto- re Romoli, con la jota.

A Udine, in confonza sus- tanziosa nel Palazzo della Regione, viene battezzata la settima edizione del concorso "La ricetta del sindaco", promosso, assieme all'Unione cuochi, dalla Inl Fvg. Iniziativa a veleno turistica che coinvolge solitamente una trentina di amministratori locali, «occasione per conoscerli al di fuori dei contesti istituzionali», spiega De Monte ricordando la partecipazione nel 2012, mistaglia di bronzo con la sua Pontebba. In quell'occasione, nella cucina dell'Eno- puleo hotel di Monfalcone, vinse il sindaco di Tramonzi di Sotto Giampolo - Budo li - i gnocchi "tramonzi" con pinna, lim- pangrati seccati e formai del- chi) e quello di Torremano di Cividale, Roberto Saldini (crespelle di mais con marcondella e zaff di pin, mix di frattaglie di manzo e polenta natalina), si piazzò al secondo posto. La Venezia Giulia, che nel 2012 partecipò solo con gli gnocchi di susme di Monfalcone, cercherà la rivincita quest'anno, nelle prove nelle sedi del di Aviano e Monfalcone (il 14 e 15 maggio) e nella finale a Villa Manin, ospite il Comune di Cornoipo, che ci proverà con l'assessorato ai Servizi sociali Claudio Tomada. Altre manifestazioni di interesse sono arrivate da Bortolo, Caneva, Camova, Budoia, Tolkenigo, ma le iscrizioni sono appena aperte.

E Cosa finio Romolici stanno almeno pensando. Entro aprile decideranno se mettersi ai fornelli. «Se secondo in cui po- lo farei senz'altro con un piatto di pesce - mitico Cosolini - i Tagliolini con i Fasolari sono in- po- le posizio». Quanto a Romoli, che spiega di dover «arrangiar- si» dato che vive da solo, in- agendac'ò la jota.

Il concorso, a cadenza bienn- nale, è riservato a tutti i sindaci del Friuli Venezia Giulia e punta a raccontare storie e cultura del territorio attraverso le ricette proposte con prodotti locali. Campo filia delle operazioni è il



Schele fritte per dare il tocco finale ad una specialità vegetariana

## Dai cjalsons alle frattaglie sfida ai fornelli tra sindaci

I primi cittadini si improvvisano chef per promuovere le eccellenze del territorio. Al loro fianco nel duello enogastronomico gli allievi della scuola alberghiera

### LE RICETTE DEI BIG

I ravioli di De Monte, i fasolari di Cosolini e la jota di Romoli



**Isabella De Monte, sindaco del Comune di Pontebba, è la vincitrice del concorso, arrivato terza, da sindaco di Pontebba, nell'edizione 2012 de "La ricetta del sindaco" con i cjalsons di Stefania Bessa.**



**Roberto Cosolini potrebbe guidare il team Gordini in cucina alla Venezia Giulia sul Friuli. Il sindaco di Tramonzi di Sotto potrebbe con un piatto forte i tagliolini con i fasolari, uno dei suoi cavalli di battaglia in cucina.**



**«Vivo da solo, in qualche modo devo arrangiarmi», fa sapere Ettore Romoli. Se si convincerà a scendere in campo nella settima edizione del concorso, il sindaco di Cornoipo preparerà un piatto di jota.**

presidente dell'Unione cuochi Fvg Germano Pontoni, che mette assieme anche in questa settima edizione le presenze da amministratori e primati culinari con il missione in via di formazione dei ragazzi della scuola

alberghiera dello Ial. «Essere arrivati fin qui è una conferma importante - sono linea Pontoni - il senso profondo della manifestazione, di mandare in- novando e valorizzando il territorio nel suo complesso, ed em-  
do anche alcun numero di prodotti tipici, è un fatto sentito dalla collettività e va preservato». «I nostri giovani esumati in- lova» - aggiunge il direttore della scuola Galileo De Simone -, chiamati a contribuire

no in modo determinante alla formazione, nessuno la possibilità di collaborare alla realizzazione della ricetta o, secondo vocazione della scuola, scoprire i prodotti o sapori del proprio territorio, imparando a utilizzarli con sapienza e conoscenza».

Con Slow Food, Progetto Quattro Stagioni e Confinetti sostenitori, "La ricetta del sindaco" ha il patrocinio del Consiglio regionale Fvg, di Ersa, Federsanità (il presidente Pino Napolitano, da sindaco di Pievevicino, fu uno dei primi a iscriversi), Anci Fvg, o la sponsorizzazione di Banca di Credito, Ersa, Ente Tutela Montano, Consiglio Natura, Sapori a Casa, Arvenis, Jekunda de Coko, DT, Dok Dall'Avè o Veccon. I premi? Un pranzo sociale preparato dagli chef dell'Unione cuochi; un incontro con i cittadini sui temi dell'alimentazione (alcuna di chef e Ial); una collana di libri di ricette e cultura enogastronomica locale.

di MARCO BALLIO