

SPIILIMBERGO

Cucina, il "Clap"  
ottiene l'attestato di merito

Sabato 5 Maggio 2012,

SPIILIMBERGO - (ma.sa.) Si è conclusa giovedì la sesta edizione del concorso "La ricetta del sindaco", promosso dall'Unione dei Cuochi del Friuli e in collaborazione con gli allievi delle scuole alberghiere Ial. La finalissima all'Europalace Hotel di Monfalcone ha incoronato vincitore della kermesse il comune di Tramonti di Sotto. Per Spilimbergo, è stato ufficialmente delegato ai fornelli l'assessore alla Cultura Luchino Laurora. «Ho preparato un piatto particolare battezzandolo I claps da la Grava - racconta - Il nome evoca l'alveo sassoso del Tagliamento, mentre gli ingredienti sono stati assemblati a seguito di una lunga ricerca delle antiche ricette locali e della mia famiglia». Come prescritto dal regolamento, che imponeva un budget di spesa massimo di 15 euro per 4 porzioni, si tratta di materie prime legate alle produzioni locali, accompagnate da un buon refosco dal peduncolo rosso. In particolare, la forma del clap è data da un macinato di carne bovina di pezzata rossa friulana amalgamata a noci, pancetta, ginepro ed altro ancora, il tutto condito da una salsa alla ricotta e formaggio Frant con verdure di stagione per contorno. «È la prima volta che Spilimbergo partecipa alla gara - continua - nonostante il piatto non sia stato incluso nella rosa dei primi tre classificati, abbiamo ricevuto un attestato di merito». Il documento rilasciato sottolinea «la preziosa collaborazione alle iniziative che valorizzano e onorano la categoria, mantenendo altro il prestigio della federazione italiana cuochi e della millenaria tradizione dell'arte culinaria italiana». La ricetta, che sarà diffusa sul sito del Comune e della Pro Spilimbergo, diverrà a buon diritto un piatto tipico e rappresentativo della città.