

## Gnocchi vincenti

**Il piatto con ingredienti rigorosamente locali ha conquistato il primo posto alla sesta edizione del concorso 'La Ricetta del Sindaco'**



Tramonti di Sotto ha conquistato i palati della sesta edizione de 'La Ricetta del Sindaco', sbaragliando l'agguerrita concorrenza dei 24 concorrenti in gara e portandosi a casa l'ambitissimo oro. Alla finalissima svoltasi all'Europalace Hotel di Monfalcone, il primo cittadino **Gianpaolo Bidoli** fa scuola con i propri gnocchi, siglando il Concorso promosso dall'Unione Cuochi del Fvg e dallo Ial.

“Non mi sono ancora ripreso – commenta emozionato in vincitore – siamo tutti sorpresi conoscendo le mie capacità in fatto di cucina. Sono felicissimo per il risultato strabiliante, ma anche per il fine benefico della manifestazione”.

In particolare, a convincere e conquistare la severa giuria di esperti sono stati gli gnocchi, preparati affidandosi esclusivamente a prodotti locali di valore e di cui purtroppo si ha scarsa conoscenza. Nel piatto ci sono appunto degli gnocchi a base di farina e ricotta, prodotta nel suo comune da un microcaseificio, conditi con *pitina*, timo, asparagi selvatici e *formai del cit*.

“Sono tutti ingredienti del territorio – specifica ancora Bidoli – e soprattutto prodotti di qualità se si pensa che, ad esempio, il *formai del cit* ha guadagnato il terzo premio al Salone del Gusto”.

Certo, non si tratta di un piatto 'leggero', ma sicuramente rappresenta bene il territorio con le sue caratteristiche. Quanto al premio in palio, Tramonti di Sotto si aggiudica un pranzo sociale preparato dagli chef dell'Unione dei Cuochi del Friuli Venezia Giulia, assistiti dagli allievi delle Scuole Alberghiere dello Ial.

“Lo faremo – anticipa il sindaco vincitore – nella sede della Pro Loco, sicuramente dopo l'estate e sarà aperto ai residenti”.

Assieme a Tramonti, sono saliti sul podio gli amministratori di Torreano di Cividale, con le crespelle di mais con *marcundella* e *zuff di puar*, e di Pontebba con i *cjalcons* di Studena Bassa.

4 maggio 2012