

TRADIZIONI E CUCINA

LA RUBRICA

di CRISTINA BURCHERI

Non proprio antica, la tradizione di scegliere, all'inizio di maggio, la ricetta del sindaco è diventato un evento atteso grazie al coinvolgente lavoro dell'Unione dei Cuochi del Friuli Venezia Giulia (e delle Lady Chef) che hanno ideato il concorso 7 anni fa. Con il coinvolgimento degli allievi delle Scuole Alberghiere Ial, al concorso quest'anno hanno partecipato 24 primi cittadini che si sono cimentati in ricette sul tema "territorio e sue tipicità". A spuntarla è stato Giampaolo Bidoli, sindaco di Tramonti di Sotto con la ricetta dei gnocchi tramontini. L'argento è andato al primo cittadino di Torreano di Cividale, Roberto Sabbadini che ha proposto delle crespelle di mais con marcundella e zuff di puar; il bronzo a Pontebba grazie ai cjalcons di Studena Bassa del sindaco Isabella De Monte. Nel piatto di Tramonti di Sotto gli gnocchi sono a base di farina e ricotta prodotta da un ragazzo cui il Comune ha affidato un minicaseificio. Gli gnocchi sono conditi con pitina, timo, asparagi selvatici e "formai del cit". Come spiega il Nuovo Cibarario dell'Ersa il tradizionale formai del cit "si ottiene da una miscela di formaggi Latteria e Montesio di diversa stagionatura, previa macinatura e successivo impasto con latte o panna. L'impasto, riposato per alcune ore, viene passato al tritacarne e si consuma dopo 10 giorni dalla preparazione". "Sono tutti ingredienti del territorio - spiega 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". Ecco come si

fanno: amalgamate 300 g di ricotta con 120 g di farina, 50 g di formaggio pecorino grattugiato, un tuorlo d'uovo ed un pizzico di sale. Impastate e predisponete gli gnocchi. Per il condimento saltate in padella la pitina tagliata a fette con un filo d'olio evo, uno spicchio d'aglio e due rametti di timo. Sbollentate un mazzetto di asparagi selvatici e aggiungeteli nella padella della pitina. Quindi cuocete gli gnocchi in abbondante acqua e fateli saltare nella padella del condimento. Versate tutto nel piatto e guarnite con il "formai del cit". Tutte le ricette le potete scaricare dal sito: www.alberghiera.it. Molte altre ricette semplici e buone si trovano sul sito: www.unionecuochifvg.com