

Saranno 3 i vincitori in FriuliVg per concorso La ricetta del Sindaco

17 aprile 2012

By Paola Treppo

Cresce l'attesa per la finalissima del concorso regionale La ricetta del Sindaco, promosso dall'Unione Cuochi del Fvg e dallo Ial. Dopo aver scaldato i fornelli con le due semifinali – giocate i giorni scorsi tra Aviano (Pn) e Monfalcone (Go) – la sesta edizione della kermesse si prepara a decretare i tre vincitori. Proprio in queste ore, infatti, la giuria di esperti è al lavoro per stillare la classifica definitiva. Dopo aver assaggiato, degustato, ammirato i piatti preparati dai 24 sindaci in gara e rigorosamente confezionati con prodotti tipici locali, il pool di chef e gastronomi svelerà soltanto il 3 maggio – all'Europalace hotel di Monfalcone – la triade che salirà sul podio.

L'appuntamento è dunque tra tre settimane, quando tutti i sindaci sfileranno nella prestigiosa struttura dello Ial e conosceranno il verdetto insindacabile della giuria. Per l'occasione e per festeggiare tutti gli amministratori locali che con la loro ampia partecipazione hanno reso unica questa edizione, gli allievi della Scuola alberghiera prepareranno una cena ispirata a quattro prodotti tipici, uno per provincia, omaggio ai territori in competizione. Tuttavia, non è solo la giuria del concorso ad essere al lavoro. Anche il sito www.alberghiera.it, che sta supportando l'iniziativa, sta confezionando una sezione speciale presto consultabile dai visitatori del portale. All'interno si troveranno non solo tutte le foto della manifestazione, con tanto di sindaci-chef, ma anche le ricette dettagliate, con immagini, spiegazioni e consigli, delle ricette realizzate e che, quindi, potranno essere riproposte anche a casa.

Ricordiamo, ancora una volta, le ricette in gara: 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 scigno 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), sacchetti di grisol (Pordenone), Mesta e busa (Ravaschetto), cjarsonz ripieni di trota fil di fumo (San Daniele), risotto di kiwi friulano di Grions e Montasio di Coderno (Sedegliano), i clap 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 (Venezia).

E naturalmente, anche i premi in palio: il primo classificato conquisterà un pranzo per i propri concittadini, preparato dagli chef dell'Unione Cuochi Fvg. Il secondo, invece, si aggiudicherà un incontro con la cittadinanza sui temi legati all'alimentazione (a cura dell'Unione Cuochi e dello Ial), mentre il terzo sarà omaggiato con una collana di libri di ricette e cultura enogastronomica regionale offerta dalla casa editrice Leonardo di Pasian di Prato e a favore della biblioteca comunale.