

GIOVEDÌ, 05 APRILE 2012

Pagina 22 - Pordenone

Pedrotti cuoco alla gara fra sindaci

Ha preparato i sacchetti di grisol e tenterà di superare le selezioni allo Ial

E' ancora in corso l'attesissima semifinale del concorso "La ricetta del sindaco", promosso dall'Unione dei cuochi del Friuli Venezia Giulia e dallo Ial. Presso la scuola alberghiera di Aviano, da ieri mattina si stanno sfidando sette amministratori locali, coadiuvati dagli allievi dello Ial. A mettersi in gioco con i loro piatti e i rispettivi prodotti locali sono i sindaci di Pordenone, Caneva, San Daniele, Tramonti di Sotto, Budoia, Montereale Valcellina e Spilimbergo. Ai fornelli stanno preparando alcuni piatti tipici, rispettivamente: sacchetti di grisol, risotto con la luganega fina, cjarsonz ripieni di trota fil di fumo, gnocchi tramontini, timballo di funghi e zucca in crosta di montasio, minestra di riso con spinaci di montagna e speak e claps da la grava. Le performance dei sette sindaci sono seguite in diretta da un'apposita giuria di esperti, che sta valutando, accanto alla preparazione, anche altre componenti in fase di definizione, come ad esempio, la composizione del piatto, il mix dei sapori e la spiegazione fornita dai primi cittadini. Gli altri concorrenti in gara – quindi la seconda semifinale – si sfideranno nelle cucine dell'Europalace di Monfalcone l'11 e 12 aprile. E proprio all'esito della seconda semifinale saranno comunicati i risultati della competizione culinaria. Il giudizio della commissione di esperti terrà conto della preparazione e della composizione del piatto, del mix di sapori scelti e del modo di illustrare la ricetta. Ecco gli abbianenti: Caneva, sindaco Gava, allievo Dhana Giulio, Risotto con la luganega fina. Pordenone, sindaco Pedrotti, allievo Florin Alexandru Cernea, sacchetti di "grisol" (crepes con ripieno di "grisol"). San Daniele, vicesindaco Renzo Scarso, allievo Dall'Ava Andrea, Cjarsonz ripieni di trota fil di fumo. Info e regolamento sul sito www.alberghiera.it ©RIPRODUZIONE RISERVATA