

La ricetta del Sindaco su alberghiera.it

aprile 27, 2012 Nessun Commento



La Ricetta del Sindaco® 2012 6^a edizione

Concorso di Cucina riservato ai Sindaci
del Friuli Venezia Giulia

E la possibilità di votare la ricetta preferita. In testa alla classifica degli internetnauti, Pontebba e Duino Aurisina

Nell'attesa dell'attesissima finale della VI edizione de La Ricetta del Sindaco – promossa dall'Unione Cuochi del Fvg e dallo Ial – sul sito www.alberghiera.it è possibile, già in questi giorni, scoprire tutte le ricette della competizione, sperimentarle nella propria cucina grazie ai tutorial appositamente confezionati e consultare, come in un album, le immagini fotografiche dei 24 sindaci all'opera nel corso delle due semifinali, di Aviano e Monfalcone. E soprattutto gli internetnauti possono votare la performance preferita, ovvero il sindaco ritenuto maggiormente all'altezza dell'arduo compito o la ricetta più appetitosa. E se, ad oggi sono 5mila 550 le visualizzazioni riguardanti il materiale del Concorso, la ricetta più cliccata risulta quella di Pontebba (Cjalsons di Studena Bassa), mentre la galleria fotografica più vista è attualmente quella di Duino Aurisino, dove gli utenti si fermano oltre al doppio del tempo rispetto alle altre.

Ce n'è, dunque, per coprire l'attesa che ci separa dalla finalissima del 3 maggio all'Europalace di Monfalcone, quando la giuria di esperti, ancora in questi giorni impegnata a stillare la classifica, assegnerà l'ambito podio.

Tutti i sindaci, dunque, sono ancora in gara, tutti potenziali vincitori: Budoia con il Timballo di funghi e zucca in crosta di Montasio, Buja con gli involtini di trota del ledra con purea di agrumi, Caneva con risotto con la luganega fina, Carlino con zuppa di volpine e urticons, Corno di Rosazzo con il gallo farcito al San Daniele in scrigno di glaudins e crema di Montasio, Duino Aurisina con i calamari ripieni, Faedis con il guanciale di manzo al Reforsco di Faedis, Gonars con la crema di panna e formaggio in polenta e funghi in cartoccio di frico croccante, Latisana con il piatto tra terra e mare, Moggio Udinese con l'orzotto mantecato con brovadar e salsicce, Monfalcone con gli gnocchi di susine, Montereale Valcellina con la minestra di riso con spinaci di montagna e speck, Pavia di Udine con il filetto di pezzata rossa Fvg alle pere e polentina gialla, Pontebba con i cjalcons di Studena Bassa, Pordenone con i sacchetti di grisol, Ravascletto con mesta e busa, San Daniele con i cjarsonz ripieni di trota fil di fumo, Sedegliano con il risotto al kiwi friulano di Grions e Montasio di Coderno, Spilimbergo con i claps da la grava, Torreano con le crespelle di mais con marcundella e zuff di puar, Tramonti di Sotto con gli gnocchi tramontini, Trivignano Udinese con la zuppa di farro e fagioli del borgo clauiano, Udine con l'agnul d'aur e Venzona con gli gnocchi di carote con pesto di sclopit.

Tutti i sindaci, dunque, sfileranno il 3 maggio per conoscere il verdetto insindacabile della giuria e chi sarà il vincitore 2012 del Concorso. 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.