

RICETTA DEL SINDACO: I VINCITORI

Scritto da Maria Teresa Bazzaro Venerdì 04 Maggio 2012 12:48



RICETTA DEL SINDACO, L'ORO A TRAMONTI DI SOTTO, ARGENTO a TORREANO E BRONZO a PONTEBBA

Alla finalissima di ieri sera 3 maggio all'Europalace Hotel di Monfalcone, i veri vincitori della sesta edizione de [La Ricetta del Sindaco](#) – promossa dall'Unione Cuochi Fvg e dallo Ial – sono stati i piatti della tradizione. Quelli riproposti e raccontati dai 24 primi cittadini in gara, coadiuvati dagli allievi delle Scuole alberghiere, e portati alla conoscenza collettiva. nb: notare sullo sfondo della foto (secondo premio) il logo del nostro mensile: qb era fra gli sponsor!!

A conquistare il podio e la severa giuria di esperti sono stati Tramonti di Sotto (oro), Torreano di Cividale (argento) e Pontebba (bronzo), rispettivamente con gli gnocchi tramontini, le crespelle di mais con marcundella e zuff di puar e i cjalcons di Studena Bassa. Piatti ispirati alla “nonna” e fortemente radicati sul territorio, anzi parte integrante dello stesso.

“E’ stata – commentano a caldo i primi cittadini, Giampaolo Bidoli, Roberto Sabadini e Isabella De Monte – un’esperienza bellissima, supportata da un’ottima organizzazione”. Ma è soprattutto l’orgoglio per il proprio territorio ad accomunare i tre sindaci vincitori: “Abbiamo portato in tavola i nostri sapori”. Così nel piatto di Tramonti di Sotto ci sono gli gnocchi a base di farina e ricotta (quest’ultima fornita da un ragazzo cui il Comune ha affidato un minicaseificio) e 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”.

Ma c’è anche la “marcundella” di Torreano, mix di frattaglie di maiale, prima pietanza ad essere mangiata dopo la macellazione, e per *La Ricetta del Sindaco* abbinata alla farina di mais a richiamare la polenta come piatto base della civiltà contadina. E’, invece, il piatto delle nozze di una volta, quello riproposto da Pontebba (il più votato anche sul sito alberghiera.it) con i cjalcons ripieni di fichi, ricotta e cannella e cosparsi di zucchero e burro fuso. Una ricetta davvero doc, anzi “Deco”, come sottolinea De Monte – tra l’altro insignita anche di un riconoscimento speciale dalla contessa DI Prampero, madrina delle Lady Chef Italiane - ricordando l’impegno dei Comune nella diffusione della conoscenza e nella tutela e valorizzazione dei prodotti tipici attraverso la denominazione del comune di origine. Quanto ai premi, Tramonti di Sotto si aggiudica un pranzo sociale preparato dagli chef dell’Unione dei Cuochi del Fvg, assistiti dagli allievi delle Scuole Alberghiere dello Ial, Torreano un incontro con la cittadinanza sui temi legati all’alimentazione (a cura dell’Unione Cuochi e dello Ial), mentre Pontebba si porta a casa, per la propria biblioteca, una collana di libri di ricette e cultura enogastronomica regionale offerta dalla casa editrice Leonardo di Pasian di Prato.

A chiudere l’edizione 2012 una bella festa con oltre 130 partecipanti e cena preparata dagli allievi della scuola alberghiera Ial, ispirata ai sapori dei quattro territori in gara. Il ricavato è stato devoluto al Cro di Aviano. Per CONSULTARE tutte le ricette, provarle a casa e curiosare tra la galleria fotografica delle semifinali e della premiazione, www.alberghiera.it

