

La finalissima del “Campionato italiano del gusto” si gioca tra Udinese e Atalanta

Dopo 13 sfide ai fornelli a colpi di ricette che hanno visto come protagonisti grandi chef di veri e propri templi della tradizione culinaria italiana, sabato 12 maggio allo Stadio Friuli si terrà la finalissima del “Campionato italiano del gusto” tra Udinese e Atalanta. L’evento, organizzato da TurismoFVG, per l’ultimo match chiama in cucina per l’Udinese il ristorante Rosenbar di Gorizia con la lady chef Michela Fabbro e per l’Atalanta lo chef Emanuele Poli dell’Accademia del Gusto di Bergamo. Durante l’ultima gara del “Campionato italiano del gusto” si proclameranno anche i risultati dell’intero torneo che per l’Agenzia TurismoFVG ha rappresentato un’occasione di promozione turistica attraverso il patrimonio enogastronomico e di cooperazione interregionale per incentivare reciproci flussi turistici e collaborazioni virtuose. In particolare, tolta l’ultima partita ancora da disputarsi, il voto totale più alto per l’Udinese è stato registrato dal ristorante Da Otto di Timau mentre il voto più alto totale per la squadra ospite se lo è aggiudicato il ristorante Umberto di Napoli. Sul podio si posizionano anche il ristorante Là di Moret di Udine con il voto più alto per la voce “presentazione” e il ristorante The Cook di Genova. Il voto più alto per il “gusto”, invece, è stato assegnato dalla giuria al ristorante Ai Tre Canai di Marano Lagunare e al ristorante Gigi Mangia di Palermo. La classifica potrebbe però variare con l’ultima sfida del gusto. In particolare, la chef dell’Udinese proporrà alla giuria un “Piatto di Primavera”, una composizione di erbe selvatiche e non che in un’unica ricetta saprà raccontare un intero territorio grazie

alla presenza di diversi asparagi (bianchi di Savogna, verdi di Fossalon, selvatici, luppolo e pungitopo), di una polpetta di ortica e ricotta, una frittata di uova ed erbe spontanee e un soufflé di formaggio Tabor e Jamar del Carso con sclopìt croccante. La lady chef Michela Fabbro darà quindi una dimostrazione del suo impegno nella continua ricerca di piatti dove mescolare con intelligenza la tradizione locale con le ibridazioni che le derivano dall'esterno. Lo chef Emanuele Poli dell'Accademia del Gusto di Bergamo, invece, si cimenterà con una "Lombata di coniglio con farcia profumata al tartufo nero, con crema di polenta gialla e salsa Strachitunt". Nella cucina bergamasca tradizionalmente il coniglio accompagnato dalla polenta gialla è un piatto della domenica, che in questa ricetta viene riscoperto con un'interpretazione creativa grazie anche all'abbinamento con una salsa allo Strachitunt, che in dialetto significa "stracchino rotondo", considerato l'antenato di grande pregio del gorgonzola. Il piatto saprà quindi ben esprimere la filosofia dell'Accademia del Gusto, centro formativo d'eccellenza per la formazione permanente dei professionisti del settore HORECA. A giudicare i piatti anche questa volta sarà una giuria largamente rappresentativa a cui parteciperà anche il vincitore del quiz dedicato al territorio e pubblicato sulla pagina Facebook Friuli Venezia Giulia Turismo che questa settimana prevedeva la risposta a una domanda legata alla zona di Gorizia e alla Grande Guerra: Qual è il "ricordo" che gli ungheresi portarono a Szeged nel 1916 e che, in questi giorni, è tornato nel suo luogo d'origine? La risposta data dal vincitore è stata l'Albero Isolato. TurismoFVG, inoltre, organizza un'altra iniziativa sui social: entro martedì 14 maggio, per diventare protagonista dell'album con le immagini più belle della "Festa dello Stadio Friuli" su www.golivefvg.com, i tifosi potranno postare sulla pagina Facebook Friuli Venezia Giulia Turismo la loro miglior foto della partecipazione alla "Festa dello Stadio Friuli" e scrivere per quale motivo un turista non possa perdersi una vacanza in Friuli Venezia Giulia. L'evento, realizzato dall'Agenzia TurismoFVG in collaborazione con Udinese Calcio,

Fipe Friuli Venezia Giulia, Fipe Lombardia e il supporto degli studenti dell'ISIS Stringher di Udine, sarà condotto da Walter Filiputti.