

# UDINESE: UNA FESTA RIMANDATA PER UN'IMPROVVISA GRANDINATA

Era in programma, oggi una festa d'addio per lo *Stadio Friuli*. Ma qualcosa girava storto già all'inizio della partita con *l'Atalanta* che al 10' con *De Luca* gelava la tifoseria delle zebrette, con un gol che metteva l'Udinese in condizione di dover correre in salita tutta la partita. IL gol non gelava solo il pubblico, ma rendeva spaesata tutta la squadra che soffriva per quasi tutto il primo tempo. Come al solito il suo bomber *Di Natale* alla fine del tempo precisamente al 42' raggiungeva il pareggio. Secondo tempo di tutt'altro aspetto con l'Udinese che sale in cattedra e rende spaesata la squadra ospite. E' sempre *Di Natale* che chiude i conti al 7' minuto con un gol che da la certezza di un altro passo della squadra verso l'Europa. Sembrerebbe tutto in discesa per organizzare la festa d'addio del *Vecchio Friuli* da parte della società e dei tifosi, purtroppo questa volta è il tempo che decide di far rimandare la festa con un acquazzone e poi un'incessante grandinata che costringe gli organizzatori a dar appuntamento ai tifosi in piazza Libertà domenica prossima per il saluto della società e dei protagonisti in campo ai loro tifosi. Forse anche scaramanticamente in attesa dell'Inter, sarà meglio attendere questa ultima partita per poter festeggiare alla grande il vecchio stadio e speriamo un ritorno quest'anno non creduto quasi da nessuno in competizioni europee. Tante le presenze nello stadio tra cui vecchie glorie come *Sensini*, che elogia *Di Natale* dicendo che *"nonostante l'età rimane un giocatore inesauribile e insostituibile che raccoglie il calore e l'affetto dei tifosi"*.



Da-sinistra-Emanuele-Poli-  
chef-dell'Accademia-del-  
Gusto-di-Bergamo-e-Michela-

## Fabbro-chef-del-Rosenbar-di-Gorizia\_

L'unica soddisfazione dell'*Atalanta* è quella di aver vinto l'ultima partita del "*Campionato italiano del gusto*" che ha visto lo *chef Emanuele Poli dell'Accademia del Gusto di Bergamo* battere *la lady chef Michela Fabbro del ristorante Rosenbar di Gorizia*. La "Lombata di coniglio con farcia profumata al tartufo nero, con crema di polenta gialla e salsa Strachitunt" vince la partita del gusto aggiudicandosi 417 punti contro i 402 assegnati al "Piatto di Primavera", una composizione di erbe selvatiche e non, asparagi diversi (bianchi di Savogna, verdi di Fossalon, selvatici, luppolo e pungitopo), una polpetta di ortica e ricotta, una frittata di uova ed erbe spontanee e un soufflé di formaggio Tabor e Jamardel Carso con sclopit croccante.

**Enrico Liotti**