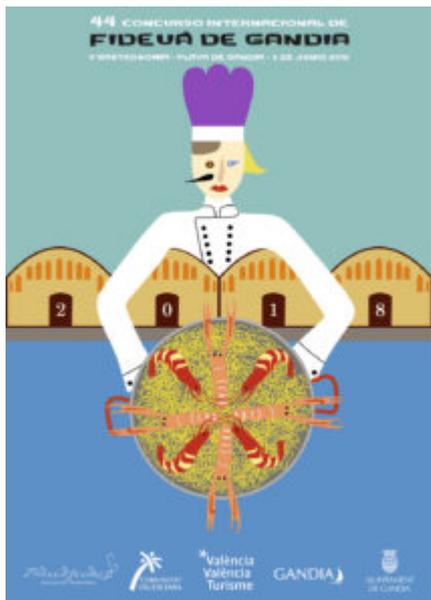


Il Cadei di Villongo rappresenta l'Italia al concorso internazionale della fideuà



La fideuà più gustosa potrebbe essere bergamasca. **Claudia Gambirasio**, 30 anni, chef del “Ristorante Cadei” di Villongo, è stata scelta per rappresentare l'Italia



Claudia Gambirasio

al concorso internazionale di cucina dedicato al piatto tipico di Gandia, che si svolge dal 3 al 7 giugno, per la quarantaquattresima edizione. La cuoca bergamasca porterà un

piatto tipico della tradizione orobica e poi sarà chiamata a cucinare la specialità spagnola, variazione della paella valenciana, che usa la pasta simile agli spaghetti, i fideos, al posto de riso, oltre a pesce fresco, carciofini, pomodori e peperoni. Secondo una leggenda la fideuà fu creata nel 1915 dal cuoco di bordo Joan Batiste Pascual di Safor, meglio conosciuto come Zabalo, per frenare l'ingordigia del suo capitano, amante della paella che lasciava ben poco ai suoi marinai. Ma il piano, per sfortuna dell'equipaggio, non funzionò.

Il ristorante bergamasco è gestito dal 1994 dalla famiglia Gambirasio mantenendo una base tradizionale. Nel menù si possono scegliere specialità quali casoncelli, tagliatelle, lepre in salmì, brasati, ossobuchi, costine con verze, anatra. Negli ultimi anni il ristorante ha allargato i propri orizzonti, esplorando ed elaborando anche un repertorio gastronomico internazionale, con piatti come la paella e il cous- cous, oltre che con ricette vegane. Gli sfidanti che si danno appuntamento a Gaudia provengono da tutto il mondo.