

Maestri del Paesaggio, piatto green sarà la “Tartara di zucchini”

written by Redazione
23 Luglio 2015





Non era una sfida facile. E lo hanno ammesso anche gli stessi chef in gara per la finalissima della terza edizione di “Green food e gli Chef del paesaggio”. Trovare i giusti equilibri nel piatto con un frutto come la mora (*Rubus ulmifolius*), ingrediente vincolante dal gusto spesso acidulo, è impresa tutt’altro che agevole. Comunque sia, la selezione gastronomica ideata dall’associazione culturale Arketipos - in collaborazione con il Gruppo Editoriale l’Espresso e Le Tavole di Bergamo Alta - ha raggiunto il suo obiettivo, ovvero eleggere il piatto “green” che meglio rappresenterà il valore del territorio, con originalità e gusto, durante i sedici giorni della manifestazione “I Maestri del Paesaggio” in programma dal 5 al 20 settembre in Città Alta.

La ricetta che verrà inserita nei menù dei ristoranti partner è la “Tartara di zucchini e gelatina di more” proposta dal Baretto di San Vigilio. È il piatto, tra i cinque in concorso, che più ha convinto le due giurie, quella tecnica e quella popolare, chiamate a dare il proprio responso nel corso della fase finale che s’è disputata mercoledì 22 luglio al ristorante Il Gourmet di Città Alta. A prepararlo è stato Luca Uria, cuoco amatoriale che ha scoperto la passione per la cucina grazie alla sua bambina, diventata celiaca all’età di tre anni. «Ho cominciato a cucinare e sperimentare alimenti, sapori e ricette che potessero andare bene per la sua intolleranza e che non le facessero perdere il desiderio di mettersi a tavola - racconta Luca -. Così, da quel momento ho dato libero sfogo alla passione per i

fornelli, prendendo possesso della cucina in casa mia e creando il sito internet www.lasostadeiceliamici.it e la pagina Facebook La Sosta dei Celiamici dedicata, dove centinaia di persone, prevalentemente celiache, mi seguono per condividere esperienze e consigli per i loro menu gluten free».

Al secondo posto s'è piazzata "L'insalata era nell'orto" del ristorante La Tana e al terzo Il "filetto... e le quattro more" di Daniela Mammano preparata dal ristorante Lalimentari. In gara c'erano anche il "Cupcake salati con mandorle, formaggio e more" del ristorante Il Gourmet e Le "Farfalle nel rovo" elaborato a più mani da Baretto, Gourmet e Lalimentari. Le cinque ricette, proposte da appassionati di cucina e cuochi amatoriali, sono state selezionate - tra quelle caricate sul sito di D Repubblica - da una giuria qualificata, composta dai ristoratori delle Tavole di Bergamo Alta, ad accezione del "Filetto... e le quattro more" scelta direttamente dai lettori con 620 voti/mi piace. Durante la cena i piatti sono stati accompagnati da una selezione di vini delle cantine Bisol, in particolare i proseccchi superiori Molera e Crede e dal moscato Fior d'Arancio Maeli.