

Piatti “Maestri del Paesaggio”, cinque finalisiti per una cena

written by Redazione
20 Luglio 2015



La manifestazione I Maestri del Paesaggio, che dal 5 al 20 settembre prossimi vestirà Bergamo di verde declinando il tema conduttore della quinta edizione, ovvero “Feeling Landscape - Le colture agrarie fanno paesaggio” da tre anni a questa parte offre anche lo spunto per una selezione gastronomica “Green food e gli Chef del paesaggio”, ideata dall’associazione culturale Arketipos in collaborazione con il Gruppo Editoriale l’Espresso e Le Tavole di Bergamo Alta.

L'iniziativa coinvolge i cuochi amatoriali che dal 28 maggio al 5 luglio scorso hanno postato sul sito D Cucina e sulle pagine social le loro migliori creazioni gastronomiche ispirate al tema della manifestazione, piatti che, come previsto dal regolamento, dovevano nascere dall'incontro tra prodotti naturali, italiani, facilmente reperibili e di stagione.

Le cinque proposte arrivate in finale, mercoledì 22 luglio si contenderanno la vittoria in una serata al ristorante Il Gourmet di Bergamo Alta alla presenza di una Giuria tecnica e una Giuria popolare.

Oltre ad essere rigorosamente espressione di sostenibilità, benessere, genuinità degli ingredienti e delle preparazioni, le ricette erano vincolate ad utilizzare la mora (frutto del rovo - *Rubus ulmifolius*) con particolare attenzione ai prodotti d'orto e di giardino. Non erano ammessi dolci e dessert.

Ecco la cinquina finalista



- Cupcake salati mandorle, formaggio e more
- L'insalata era nell'orto
- Tartara di zucchini e gelatina more
- Farfalle nel rovo
- Il filetto... e le quattro more

Le prime quattro sono state selezionate da una giuria composta dai ristoratori delle Tavole di Bergamo Alta, mentre l'ultima è stata scelta direttamente dai lettori con 620 voti/mi piace.

Nel corso della serata conclusiva gli Chef delle Tavole di Bergamo Alta prepareranno i piatti e gli ospiti degusteranno e voteranno le ricette.

Una serata davvero particolare per la quale è ancora possibile prenotare un posto a tavola come giurato (www.arketipos.org/programma/green-food-e-gli-chef-del-paesaggio-2015/).

Solo una ricetta si aggiudicherà il titolo di “Patrimonio de I Maestri del Paesaggio 2015”, per la capacità di esprimere l’unione tra territorio, gusto e naturalità. La sola che avrà l’onore di essere reinterpretata e inserita nei menù dei ristoranti partner (www.arketipos.org/edizione-2015/luoghi-dellevento/) nei sedici giorni della manifestazione.

Durante la cena le cinque ricette finaliste saranno accompagnate da una selezione di prosecco delle cantine Bisol.

Info: info@arketipos.org