

16 Maggio 2013

“Campionato italiano del gusto”, l’Accademia del Gusto vince a Udine

Allo Stadio Friuli, l’Atalanta è stata beffata da una doppietta di Totò Di Natale, ma Bergamo, con l’Accademia del Gusto, ha conquistato il podio nazionale con in campo lo chef Emanuele Poli. Dopo 13 sfide ai fornelli tra vari chef italiani, la finalissima del “Campionato italiano del gusto” ha visto lo scontro diretto tra Udinese e Atalanta.



Allo Stadio Friuli, l’Atalanta è stata beffata da una doppietta di Totò Di Natale, ma Bergamo, con l’Accademia del Gusto, ha conquistato il podio nazionale con in campo lo chef Emanuele Poli. Dopo 13 sfide ai fornelli e ricette che hanno visto come protagonisti grandi chef di veri e propri templi della tradizione culinaria italiana, la finalissima del “Campionato italiano del gusto” ha visto lo scontro diretto tra Udinese e Atalanta. L’evento – organizzato da Turismo Friuli Venezia Giulia in collaborazione con la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) lombarda e friulana e con il club bianconero – per l’ultimo match ha chiamato in cucina per l’Udinese il ristorante Rosenbar di Gorizia con la lady chef Michela Fabbro. La chef dell’Udinese ha proposto alla giuria un “Piatto di Primavera”, una composizione di erbe selvatiche ed altri ingredienti che in un’unica ricetta ha raccontato 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 sclopit croccante. Alla ricetta friulana, lo chef Emanuele Poli ha risposto con la tradizione bergamasca, rivisitata in chiave moderna, cucinando 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. La lombata di coniglio, adagiata su una salsa creata da una riduzione di Moscato di Scanzo, è stata abbinata ad una spuma allo Strachitunt; a decorare il piatto un gustoso casoncello fritto nello strutto ed una cialda di patata croccante. "Sono state due ore di lavoro intenso prima del calcio d'inizio del match calcistico - spiega lo chef che ha portato Bergamo a vincere il campionato -. Abbiamo cucinato per oltre quaranta persone e, in una sfida all'ultimo secondo, siamo riusciti a conquistare la giuria di esperti con il gusto della tradizione, impiegando tecniche moderne, come il sifone utilizzato per dare forma e leggerezza ad un'eterea spuma pronta ad esaltare il gusto dello strachitunt". Una vittoria che premia il nostro territorio e valorizza anche fuori provincia l'Accademia del Gusto, centro formativo d'eccellenza per la formazione permanente dei professionisti del settore Horeca di Ascom: "Hanno vinto con noi Bergamo e la tradizione - sottolinea Daniela Nezosi, responsabile formazione dell'Associazione Commercianti e direttrice dell'Accademia -. La ricetta rivisitata in chiave moderna, che rappresenta per antonomasia la nostra cucina, dalla polenta al coniglio ai casoncelli, e i prodotti del nostro territorio, dal Moscato di Scanzo allo strachitunt, ha conquistato la giuria d'esperti".