la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Marzo 2017

“Ristoranti Regionali – Cucina DOC”, protagonista anche il Posta di Gromo

A Montegrotto la prima assemblea annuale dell’associazione no profit che sostiene la valenza culturale dell’enogastronomia regionale

Renato Malaman consegna l’attestato di partecipazione a Chicco Tonoli (a destra) del ristorante Posta al Castello di Trono

Al Best Western Hotel Terme Imperial di Montegrotto Terme, s’è tenuta, di recente, la prima assemblea annuale di “Ristoranti Regionali- Cucina DOC”, associazione no profit che sostiene la valenza culturale dell’enogastronomia regionale. All’insegna del “Piacere di mangiare all’italiana”, questo lo slogan dell’evento, ristoratori provenienti da sei regioni e affiliati al gruppo guidato da Marinella Argentieri, hanno proposto in amichevole confronto le loro specialità. Alcuni riproponendo fedelmente ricette della tradizione, altri creando nuove proposte per valorizzare le eccellenze

agroalimentari dei lori territori. Il ricco buffet approntato dall' hotel, innaffiato dal Bera Brut metodo classico Alta langa DOC, ha dato il via al convegno. La cantina piemontese ha presentato diverse etichette della sua produzione in abbinamento ai piatti proposti. In sequenza sono stati serviti: gli Involtini di bresaola con formaggio di malga di Valbrona, specialità del ristorante **Villa Giulia di Lecco**; l'Imbrecciata Eugubina, succulenta zuppa di legumi già nota in epoca romana preparata dalla **Taverna del Lupo di Gubbio**; le quaglie disossate alla veneta, cucinate dallo chef dell'**Hotel Terme Imperial**, Angelo Colucci; la Treccia Mochena, dolce tradizionale dei Mocheni minoranza linguistica trentina proposto dall'antica **Trattoria Due Mori** di Trento.

Le bollicine del Trento DOC Ferrari Maximum Brut hanno dato il via alla seconda serata di degustazioni, accompagnando la creazione di Giuseppe Prencipe, executive chef del ristorante **Da Pino** di San Michele all'Adige: il Turbante di salmerino gratinato con topinambur e salsa all'aglio dolce. Da Gradara, il ristorante **"Al soldato di ventura"** ha proposto i ravioli di ricotta e radicchio in sugo di sogliola accompagnati dal Rosè di Alghero DOC delle Tenute Sella & Mosca. Il piatto forte del menù è arrivato da Alghero, portando con sé i profumi del mediterraneo: un croccante porcetto al mirto con patate al rosmarino, presentato dal ristorante **Da Bruno** di Fertilia, e accompagnato dal Dimonios Cannonau di Sardegna DOC riserva di Sella & Mosca. Un delizioso semifreddo all'arancia, preparato dal ristorante **Posta al Castello** di Gromo, abbinato al Moscato d'Asti DOCG di Bera, ha concluso il convegno enogastronomico.