

Cena spettacolo La via dei Sapori fa tappa a Grado

13

Gusto

G

Lunedì 29 Luglio 2024
www.gazzettino.it

Dopo il successo di tre settimane fa al Castello di Spessa, torna domani l'amatissimo format che riunisce il meglio di ristorazione, enologia e artigianato della regione

LA FESTA

A volte ritornano. In questo caso il ritorno è garantito visto che da ormai 24 anni la (bella) storia puntualmente si ripete ad ogni estate. Dopo il tutto esaurito della tappa di inizio luglio al Castello di Spessa, torna domani (stavolta a Grado) la Cena Spettacolo di "Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori" (tutti i dettagli su www.friuliviadesapori.it), attesissimo e ormai tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo della nota località marina friulana.

Da quasi un quarto di secolo (li festeggerà l'anno prossimo) portabandiera delle eccellenze enogastronomiche della regione, il Consorzio è un affiatissimo gruppo di 57 aziende di alta qualità: 20 ristoratori, portabandiera delle molteplici anime della cucina regionale; 22 tra vignaioli e distillatori; e, infine, 15 artigiani del gusto. Insomma, il meglio di questa terra in fatto di cibi e vini.

C'è persino un libro (il titolo è il nome dell'associazione) che celebra e racconta questa geniale idea di Walter Filippi - vignaiolo per decenni, enomanger, winemaker, docente universitario alla facoltà di agraria di Milano e all'Università di Udine - che ha fatto scuola ed è diventato un format, replicato negli anni e ovunque a piene mani, e scritto venti anni fa quando l'associazione era appena nata. Con la prefazione di Bruno Pizzul, uno dei grandi figli di questa terra, il volume è un racconto fotografico (di Stefano Scatà) di un territorio, attraverso dieci itinerari enogastronomici alla scoperta dei gusti autoctoni e degli artigiani che ne sono gli artefici. Un viaggio nei sapori in una regione affascinante dove convivono mare, pianura e colline.

Ed ecco, dunque, il secondo Dinner Show estivo delle 20 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione il meglio del Friuli Venezia Giulia, in programma stavolta sulla spiaggia principale della GIT, lo spettacolo della grande Cucina d'Autore in riva al mare,

FRIULI VENEZIA GIULIA
Tre immagini di archivio dell'ultima edizione della "Via dei sapori". Anche quest'anno si annuncia un grande successo con le prelibatezze della cucina regionale. La città di Grado è pronta per la festa



Cena spettacolo La via dei Sapori fa tappa a Grado

in un'atmosfera glam ed elegantemente informale.

"Cena spettacolo" in una ventina di tappe, omaggio alla cucina dell'estate, interpretata dagli chef dei ristoranti del gruppo, che cucineranno davanti al pubblico piatti ad alta creatività creati appositamente per la serata. Accanto a loro, per suggerire e proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, 21 vignaioli di prestigiose aziende vinicole friulane.

Ad aprire le danze - così come a firmare la chiusura con i dolci, i gelati, il caffè e i distillati - saranno

gli artigiani del gusto, produttori agroalimentari di eccellenza uniti a ristoratori e vignaioli attorno ad uno stesso progetto: la valorizzazione del cibo, dei prodotti e del territorio.

CHEF & RISTORANTI

A deliziare i presenti saranno gli chef di AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Montebelluna, Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Poesia, Al Ponte di Gradisca, D'Isenzo, All'Androna di Grado, Caffette-

ria Torinese di Palmanova, Carnia di Venzone, Costantini di Colalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Enoteca di Buttrio, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo, Mondschein di Sappada, San Michele di Fagnaga, Vitello d'Oro di Udine.

Assieme a loro, saranno presenti anche i Ristoranti Amici del Consorzio: Alla Luna di Gorizia, Tre Merli di Trieste, Casa Valcellina di Montereale Valcellina, Da Alvise di Sutrio.

I vignaioli e i distillatori eccel-

lenti protagonisti saranno Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Princic Gradis/ciutta, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica & Venica, Vistora, Zidarich, Nonino Distillatori.

VIGNAIOLI & ARTIGIANI

Molto numerosa la squadra degli artigiani del gusto: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Sara Devetak; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; le golosità di Friuli Trota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Cato di Palmanova; le creazioni di Ravioletto Factory di Villa Santina; il Pastificio Saporiti Antichi di Villa Santina; il pesce della vallata della Valle del Lovo di Carino; i pani e i dolci di Rizzo Caffè Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormons; i dolci del Laboratorio di De Giorgio di Carpano; i gelati di Nonno Carletto di Udine; il caffè di Oro Caffè di Udine; Falga Spirulina di Spiruline di Cormons.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Appuntamenti

Bastardo e Morlacco in "mostra" sul Grappa

PICCOLI PRODUTTORI

Piazza al Paradiso a Seimonzo, borgo del comune di Borso del Grappa, verso il confine con Romano d'Ezzelino (VI) e ai piedi del Massiccio, tra l'imboccatura della Valle Cornosega (a nord) e quella della Valle Santa Felicità (a ovest), ospita il prossimo 3 agosto la 28. Mostra dei formaggi Bastardo e Morlacco del Grappa. In uno scenario nuovo (gli stand espositivi e le iniziative lasciano infatti Malga Campocroce, circondata da pascoli e alture), e in un diverso giorno della settimana, non più la domenica ma il sabato.

A partire dalle ore 19.30, si svolgerà la mostra dei piccoli produttori di formaggi di montagna e amatissima dai visitatori, con lo scopo di promuovere e valorizzare le terre d'alta quota e i loro sapori tipici.

Simboli della tradizione casearia del Grappa, la Mostra è associata al 24. concorso che proclama i migliori formaggi delle 18 malghe del Massiccio (compreso tra le province di Treviso, Vicenza e Belluno) e all'11. Concorso dei formaggi della montagna italiana.

Il tutto concentrato in un arco di tempo più ristretto rispetto alle precedenti edizioni domenicali. Il programma comprende le premiazioni



dei migliori malghesi e dei loro prodotti caseari, la presenza dello stand gastronomico per assaggiare uno spiedo speciale, quello di Carlo e Bortolino, e le degustazioni guidate da Marco Valletta, "cuoco narratore", già componente della Nazionale Italiana Cuochi e volto televisivo di "Casa Alice". Per queste ultime obbligatoria la prenotazione entro mercoledì 31 luglio ai numeri 3441266619 oppure 0422 422040. Per qualunque ulteriore info: 0422/422040.

FRA I VIGNETI

Sempre sabato, serata fra i vigneti con il Valdobbiadene DOCG dell'azienda Conte Colalto di Susegana (TV) abbinata alle pizze gourmet di Mirko, dalla pizzeria Tramonti di Pieve di Soligo. Si parte (alle ore 20) dall'interno della cantina e, attraverso una facile passeggiata di 600 metri, si raggiungerà il luogo della cena. Ai tavoli allestiti tra i filari, ai piedi del Castello, verranno serviti un antipasto di benvenuto e una bottiglia di Valdobbiadene docg ogni due persone. Poi l'assaggio di quattro diversi tipi di pizza, preparata e cotta al momento, che faranno innamorare del connubio Pizza-Prosecco. Prima del rientro in cantina finale dolce con gelato. Costo, 40 euro. Prenotazione obbligatoria, entro giovedì, a: social@cantinecolalto.it oppure al 320/4027194.

L'INIZIATIVA

I segreti del barbecue, consigli e ricette per esperti e principianti". È il titolo del nuovo libro dedicato a chi vuole apprendere i trucchi della perfetta cottura alla brace e migliorare le proprie abilità con i consigli e le dritte di un vero esperto. La pubblicazione - in vendita da mercoledì 31 luglio con Il Gazzettino a €5,90, il prezzo del giornale - è infatti curata da un grillmaster professionista dall'esperienza decennale: Giannario Ferrante. Sarà lui a spiegare tutti i segreti della tecnica di cottura della carne e del pesce più popolare tra chi ama i piaceri della tavola e della convivialità.

LA PREMESSA

Prima di affrontare la spiegazione delle singole ricette (in tutto una quarantina, dagli antipasti fino ai dolci come le fragole grigliate con crema chantilly!) l'autore fornisce una preziosa serie di consigli teorici, fondamentali per ottenere risultati invidiabili con il proprio barbecue. In un piacevole racconto basato

Un libro in edicola con Il Gazzettino Ferrante e i mille segreti del barbecue

sulle sue esperienze, Ferrante descrive innanzitutto i vari tipi di barbecue (a gas, elettrico, a carbone, a pellet) elencando per ognuno le diverse caratteristiche e aiutando il lettore a orientarsi nella scelta. Ciò tenendo conto di tante variabili, come la praticità o il tipo di cottura che si desidera ottenere. Poi passa ad elencare la dotazione ideale di accessori, tra guantoni per ripararsi dal calore, termometri a spillo, pennelli per spalmare le marinature e molti altri ancora. Quindi continua riassumendo prima le principali tecniche di cottura, ovvero la diretta, l'indiretta e l'affumicatura, e a seguire

insegna come dare sapore alle pietanze (carni, pesci e verdure) con mix di erbe, spezie e altri ingredienti o con salse e salamoie. Viene dedicato un approfondimento anche alle temperature che devono essere tarate in base a cosa si va a cucinare, così da esaltare succulenza, gusto e morbidezza degli alimenti, oltre a svolgere un'azione di sicurezza eliminando batteri potenzialmente dannosi come nel caso di maiale, pollo e pesce. La parte introduttiva termina con un esauritivo elenco di consigli sul come comportarsi correttamente durante una grigliata al barbecue per organizzare al meglio un party goloso e divertente.

LE RICETTE

Ma il fulcro del libro sono le tante ricette delle quali vengono indicati ingredienti e fasi di preparazione. C'è davvero l'imbarazzo della scelta: si va dalla braciola di maiale bardata con bacon e salsa barbecue al filetto di merluzzo affumicato con pomodori



CON IL NOSTRO GIORNALE
La copertina del volume dedicato al barbecue

dorini al bbq, dall'hamburger con stracciatella di bafala, pomodori secchi e taralli al godurioso pulled pork sandwich. Senza dimenticare i dolci come il crumble di pesche con gelato alla crema preparato con la cottura indiretta, utilizzata anche per le mele Hasselback con cannella, noci e fiocchi d'avena. «Tutti noi abbiamo grigliato o fatto barbecue per un gruppo di amici e parenti - dice Giannario Ferrante - Tutti abbiamo sofferto e fatto una sudata qualche sera d'estate per mangiare carne cotta alla brace. Con questo mio racconto voglio sfatare il tabù dello sfigato di turno che si sacrifica, che mangia per ultimo o per niente, a cui vengono offerti da bere fiumi di birra o litri di vino. Per questo cercherò di svelare al lettore qualche segreto e lo indirizzerò verso una nuova visione della cottura alla brace per farlo diventare, quando cucinerà, il re della serata».

Andrea Ciprian

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA