

## Il Friuli Venezia Giulia premiato ai “Food&Wine Italia Awards 2020”

**Lo chef Stefano Basello di Là di Moret riceve un riconoscimento a Milano nella prima edizione dell’evento della testata Food&Wine Italia con la ricetta “pane del bosco” in grado di tradurre la tradizione in innovazione e sostenibilità**

Villa Chiozza di Cervignano, 20 febbraio 2020 – Spezzare il pane e sentire il profumo del bosco. Boschi che, poco più di un anno fa, a seguito della tempesta Vaia che si è abbattuta sul Nord est nell’ottobre 2018, si sono trovati completamente devastati dalla furia della natura. **Stefano Basello, chef del ristorante «Il Fogolar» Là di Moret** (Udine) ha voluto recuperare la corteccia degli alberi trasformandola in farina e dando vita al “pane del bosco”. Una ricetta che gli ha fatto conquistare il premio “storie di territorio | sostenibilità” ai “**Food&Wine Italia Awards 2020**”, che ha ricevuto ieri sera a Milano nella prima edizione dell’iniziativa nata per celebrare il talento, la creatività, l’innovazione, la sostenibilità e la responsabilità sociale nell’enogastronomia italiana.

L’appuntamento agli spazi di Cariplo Factory – il primo polo sull’innovazione digitale per il lavoro dei giovani creato dalla Fondazione Cariplo –, ha visto un momento di incontro e confronto per fare il punto su quanto di più interessante sta accadendo nel mondo enogastronomico italiano con l’idea (e l’ambizione) di accendere l’attenzione del pubblico su aspetti non abbastanza celebrati del settore: **Food&Wine Italia** – edizione italiana della prestigiosa rivista statunitense lanciata nel 1978 e pubblicata da Magenta Content Factory – ha voluto **raccontare talenti del made in Italy enogastronomico** che non abbiano ancora compiuto i 35 anni, premiando in particolare le eccellenze italiane del settore del cibo, del vino, della mixology e della sala.

Accanto alle **sei categorie degli Awards under 35** - chef, pastry chef, pizza chef, sommelier, maître, bartender - Food&Wine Italia ha consegnato una serie di **riconoscimenti speciali alla progettualità consapevole e coscienziosa, con premi all’innovazione, alla sostenibilità, alla responsabilità sociale, al packaging e all’interior design nel mondo del cibo, del vino e della ristorazione**. La giuria, composta dalla redazione di Food&Wine Italia e dai più autorevoli giornalisti, critici, blogger ed esperti di comunicazione e design tra i quali Gianluca Biscalchin, Alberto Blasetti, Marco Bolasco, Giorgia Cannarella, Francesca Ciancio, Antonello Fusetti, Luca Iaccarino, Åsa Johansson, Chiara Maci, Paola Mencarelli, Elisia Menduni, Fabio Parasecoli, Sara Porro, Margo Schachter, Mimi Thorisson, Massimiliano Tonelli, Gabriele Zanatta, ha selezionato i finalisti per ogni categoria, che hanno preso parte alla serata e sono stati proclamati i vincitori alla presenza di Melanie Hansche, deputy editor di Food&Wine U.S. e Tom Rowland, vice president international di Meredith Corporation.

PromoTurismoFVG era presente accanto allo chef, dopo aver lavorato a quattro mani con la testata per portare alla luce le **storie di successo del Friuli Venezia Giulia** in cui i personaggi, le aziende e le realtà si siano distinte per innovazione, sostenibilità e responsabilità sociale. L’ente regionale del turismo ha supportato la testata nell’individuazione della rosa di candidati al premio, per il quale si è riunita la redazione e ha deciso di consegnare il riconoscimento allo chef del locale udinese, che si è saputo distinguere per la sua ricetta originale. Tra le storie vagliate dai giornalisti di Food&Wine Italia ci sono vitigni transfrontalieri, barbatelle di Rauscedo, cantine high-tech, la confezione dell’emigrante per il prosciutto di San Daniele, alcuni presidi Slow Food come Pan di Sorc e formaggio di Latteria turnaria e aziende agricole.

### **Stefano Basello il pane del bosco con la farina che deriva dalla corteccia degli alberi**

Un’antica ricetta utilizzata in tempi di carestia dai contadini riprende vita nelle mani dello chef Stefano Basello, a seguito della tempesta Vaia e come progetto ed esempio di recupero. La farina del bosco viene prodotta con la corteccia dell’albero e deriva dalla lavorazione del fusto dell’abete rosso e bianco di Sappada e dello Zoncolan. Ottobre 2018: una forte perturbazione si abbatte su Friuli Venezia Giulia e Veneto colpendo in particolare le zone montane e provocando la caduta di milioni di alberi con la conseguente distruzione di decine di migliaia di ettari di foreste alpine. Tra i vari progetti di recupero delle essenze abbattute, quella dello chef friulano si differenzia per l’originalità e il suo significato simbolico in grado di unire tre concetti, come la valorizzazione del territorio, il recupero di antiche tradizioni e lo sviluppo di una cucina di ricerca. Stefano Basello, chef del ristorante «Il Fogolar» Là di Moret, ha voluto restituire la quintessenza degli alberi realizzando il pane del

**PromoTurismoFVG**

*Strategies, Development, Operations  
for Tourism and Food&Wine*

**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
[www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)

bosco, una ricetta per far rivivere le montagne e lanciare un messaggio di sensibilizzazione sullo spopolamento di queste zone del Friuli Venezia Giulia.