

**Il calcio di serie A si sfida ai fornelli:
al via allo Stadio Friuli il "Campionato italiano del gusto"**

**Mercoledì 31 ottobre durante Udinese-Catania lo stadio e lo sport più famoso
in Italia diventano un originale strumento di promozione turistica**

Villa Chiozza di Cervignano, 29 ottobre 2012 - Non solo goal, assist e parate, le squadre italiane del campionato di serie A sono pronte a confrontarsi anche fuori dal campo di gioco con un torneo a colpi di ricette. Mercoledì 31 ottobre alle ore 19.00 allo Stadio Friuli di Udine, in occasione della partita Udinese-Catania, si terrà la prima giornata del "Campionato italiano del gusto", un match parallelo a quello ufficiale ideato dall'Agenzia TurismoFVG che avrà come arena di gioco la cucina dello stadio udinese.

Protagonisti della partita del gusto saranno da una parte un cuoco del Friuli Venezia Giulia e dall'altra uno proveniente dalla regione della squadra di serie A ospite in occasione del match ufficiale. Oggetto della sfida culinaria sarà la realizzazione di due ricette da parte degli chef delle squadre contendenti a cui saranno abbinati i vini del Friuli Venezia Giulia. I piatti dovranno saper raccontare la storia delle ricette, dei prodotti locali utilizzati e soprattutto dei territori di riferimento.

La sfida rientra nella strategia promozionale che TurismoFVG rivolge al mercato siciliano, forte anche del collegamento aereo diretto con la città di Catania e quella di Palermo in cui l'Agenzia ha recentemente promosso il territorio regionale attraverso due workshop.

I piatti saranno giudicati da una giuria composta da giornalisti, una rappresentanza di tifosi e personalità varie che avrà il compito di proclamare la squadra vincitrice. A quest'ultima sarà assegnato un punteggio in linea con il gioco del calcio: tre punti in caso di vittoria, uno di parità. Nella sua valutazione la giuria dovrà tener conto della presentazione del piatto, dei profumi e gusto e della capacità di rilettura della tradizione.

Durante la prima giornata di campionato gastronomico, prevista per mercoledì durante Udinese-Catania, il Friuli Venezia Giulia sfodererà alcune delle sue armi culinarie migliori realizzando dalle mani di Carla Savorgnan del ristorante Da Nando uno dei piatti rappresentativi della regione, il Toc in braide con tartufo bianco pregiato di Muzzana. La regione avrà come avversario uno chef siciliano rappresentante del Catania, Dario Alfio Pistorio dell'azienda "Pasticceria Pistorio" nonché presidente Fipe Sicilia, che si cimenterà nella classica pasta alla Norma.

La serata, realizzata dall'Agenzia TurismoFVG in collaborazione con Fipe Friuli Venezia Giulia, Fipe Sicilia, Udinese Calcio e il supporto degli studenti dell'ISIS Stringher di Udine, sarà condotta da Walter Filiputti.