

Continua il “Campionato italiano del gusto” con la sfida ai fornelli tra Udinese e Parma

Appuntamento domenica 18 novembre alle 13.00 allo Stadio Friuli di Udine

Villa Chiozza di Cervignano, 14 novembre 2012 - Dopo il successo ottenuto con la prima giornata, continua il “Campionato italiano del gusto”, il match parallelo al campionato di calcio di serie A che vede confrontarsi ai fornelli uno chef del Friuli Venezia Giulia e uno della regione della squadra ospite. La seconda giornata della sfida ideata dall'Agenzia TurismoFVG si terrà domenica 18 novembre alle ore 13.00 in occasione della partita Udinese-Parma e avrà come campo di gioco la cucina dello Stadio Friuli di Udine.

Il “Campionato italiano del gusto” rientra nella strategia di promozione turistica di TurismoFVG e la seconda giornata si rivolge in particolare al mercato dell'Emilia Romagna dove l'Agenzia TurismoFVG ha recentemente promosso il territorio attraverso due workshop a Parma e Ferrara. Il “Campionato italiano del gusto”, quindi, sarà un'occasione di promozione turistica del territorio ma anche di incontri business-to-business: si stanno attualmente definendo, infatti, trattative con operatori del settore della montagna invernale per dare il via a nuove collaborazioni.

Per la seconda partita del “Campionato italiano del gusto” il Friuli Venezia Giulia punterà sui gusti e profumi del mare realizzando, attraverso la maestria culinaria dello chef Alessio Cazzador del ristorante “Al Bagatto” di Trieste, gli “spaghetti alla busara”, piatto di punta del litorale regionale. La regione avrà come avversario lo chef-patron Ugo Romani del “Ristorante Romani” di Parma e presidente del Fipe Emilia Romagna che si cimenterà con i “tortelli d'erbette”, ricetta nella quale la cucina parmigiana esprime la sua forte identità.

I piatti dovranno saper raccontare la storia delle ricette, dei prodotti locali utilizzati e soprattutto dei territori di riferimento. Una giuria composta da giornalisti, una rappresentanza di tifosi e personalità varie avrà poi 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.

L'evento, realizzato dall'Agenzia TurismoFVG in collaborazione con Fipe Friuli Venezia Giulia, Fipe Emilia Romagna, Udinese Calcio e il supporto degli studenti dell'ISIS Stringher di Udine, sarà condotto da Walter Filiputti.