

L'Udinese sfida ai fornelli il Cagliari nella terza giornata del "Campionato italiano del gusto"

**Domenica 2 dicembre alle 13.00 allo Stadio Friuli di Udine
una gustosa occasione di promozione turistica del Friuli Venezia Giulia**

Villa Chiozza di Cervignano, 30 novembre 2012 – Il "Campionato italiano del gusto", il match parallelo al campionato di calcio di serie A, si fa sempre più avvincente e vede per la sua terza giornata confrontarsi ai fornelli l'Udinese e il Cagliari rispettivamente con il ristorante "Costantini" di Tarcento (UD) e il ristorante "Dal Corsaro" di Cagliari. Oggetto della sfida culinaria sarà la realizzazione di due ricette da parte degli chef delle squadre contendenti. L'appuntamento è fissato per domenica 2 dicembre alle ore 13.00 nelle cucine dello Stadio Friuli di Udine.

Per la terza partita del "Campionato italiano del gusto" l'Udinese sarà rappresentato dalla maestria culinaria dello chef Silvio Di Giusto del ristorante "Costantini" di Tarcento che preparerà gli "agnolotti alla rosa di Gorizia e formadi frant", piatto che esalta due eccellenze della gastronomia regionale. La regione avrà come avversario lo chef Maria Grazia Loddo del ristorante "Dal Corsaro" di Cagliari che si cimenterà invece con la "fregula sarda" tostata con calamari e ragù di cernia e crostini ai ricci.

Il "Campionato italiano del gusto" è un'occasione per promuovere, attraverso le ricette e i prodotti tipici, i territori delle regioni delle due squadre di calcio e favorire di conseguenza i reciproci flussi turistici interregionali ma anche quelli internazionali, vista la presenza tra gli invitati di rappresentanti della stampa estera. Insomma un beneficio indotto dello sport più amato in Italia che in tal modo può contribuire alla crescita economica del territorio.

La gara metterà di fronte "in singolare tenzone" la tipicità della cucina made in Friuli Venezia Giulia che si manifesta in una ricchezza di ricette rappresentative delle tradizioni dei diversi ambienti che compongono la regione e l'altrettanto ricca cultura culinaria della Sardegna. In questo caso, il Friuli Venezia Giulia sfodera due assi nella manica come la rosa di Gorizia, un pregiatissimo radicchio rosso dalla forma particolare che viene coltivato nell'area del goriziano, e il formadi frant, uno dei presidi Slow Food della regione. La Sardegna non sarà da meno grazie a uno dei prodotti più caratteristici del suo territorio, la fregula sarda, piccole sfere irregolari di pasta di semola di grano duro e acqua che sarà accompagnata dai sapori del mare.

I piatti saranno giudicati da una giuria, composta da giornalisti e da tifosi sia dell'Udinese che del Cagliari e da personalità diverse, che 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, un punto in caso 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.

In Udinese-Cagliari a giudicare i “piatti dei grandi” saranno chiamati alcuni giovani supporter dell'Udinese della New Generation che degusteranno i piatti in gara con l'abbinamento di un succo di mela prodotto in FVG e ai quali saranno illustrati da parte di esperti i valori di una corretta alimentazione e l'importanza della scoperta delle bellezze turistiche che la regione offre, in particolare in vista dell'imminente stagione invernale.

L'insolita sfida rientra nella strategia promozionale che TurismoFVG rivolge al mercato della Sardegna. Domenica allo Stadio Friuli il prepartita sarà anche teatro di incontri business-to-business: saranno infatti presenti, con l'obiettivo di sviluppare nuove collaborazioni, un rappresentante del tour operator sardo Sardivet, che incontrerà alcuni operatori turistici del Friuli Venezia Giulia, e i presidenti delle CCIAA di Udine e Cagliari.

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