

Il “Campionato italiano del gusto” entra nel vivo con la sfida Udinese-Palermo

**Sabato 15 dicembre allo Stadio Friuli le due squadre si sfidano
in un prepartita che metterà a confronto frico vs arancini,
panino al Montasio con Schultar e kren vs flan di formaggi, strudel vs cannolo**

Villa Chiozza di Cervignano, 14 dicembre 2012 – Un nuovo modo per promuovere il territorio che si sta consolidando come format di successo: sabato 15 dicembre il campionato di calcio di serie A inizia tra i fornelli con un confronto culinario tra Udinese e Palermo. Giornalisti, tifosi, personalità varie, ma anche le nuove generazioni di tifosi, saranno parte attiva nel decretare la squadra vincitrice che riuscirà a preparare al meglio una ricetta della loro tradizione locale.

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: in questo senso, prima dell’inizio della sfida ai fornelli, gli ospiti palermitani parteciperanno a una presentazione di tutto il territorio regionale realizzata da TurismoFVG. Per l’Agenzia TurismoFVG, quindi, la sfida è un ulteriore tassello della strategia promozionale rivolta al mercato siciliano, collegato con voli diretti dal FVG, dove si è recentemente presentata la destinazione tramite un workshop svoltosi proprio a Palermo. Al fine di incentivare gli arrivi da parte dei tifosi delle squadre ospiti, inoltre, sono stati creati dei pacchetti turistici ad hoc che saranno veicolati anche tramite il portale dell’Udinese Calcio.

Il fischio di inizio vedrà confrontarsi ai fornelli l’Udinese e il Palermo con due piatti salati “finger food” o, come dicono i friulani, “a scote dêt”, e con un dolce tipico. L’Udinese sarà rappresentata da Stefano Basello, chef del ristorante “Là di Moret” di Tricesimo (UD), che si occuperà della preparazione di entrambi i piatti salato e dolce, mentre l’ospite siciliano schiererà per la preparazione del piatto principale Gigi Mangia, chef dell’omonimo ristorante di Palermo, e il pasticciere Gianfranco Sampino che si occuperà del dessert.

Il Friuli Venezia Giulia proverà ad accaparrarsi la vittoria con un piatto che rappresenta una delle punte di diamante dell’enogastronomia regionale, il “Frico ieri e oggi: frico classico croccante accanto a uno ripensato”, e con un “Panino al Montasio con la *Schultar* e kren”. Il Palermo, invece, scenderà in campo con un classico della cucina siciliana, il famoso arancino proposto nella versione “Arancina d(‘)amare”, e con un “Flan di formaggi”. Al momento del dolce, la sfida sarà tra il locale “Strudel aperto” e il siciliano “Analisi illogica e sgrammaticata di Sua Maestà Il Cannolo”.

A giudicare i piatti sarà una giuria composta da giornalisti, rappresentanti delle due tifoserie e, ospite d’onore di questa quarta giornata, l’allenatore della squadra di rugby udinese Craig Green. Nella sua valutazione la giuria dovrà tener conto della presentazione del piatto, dei profumi e del gusto.



Attenti membri della giuria saranno anche 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. I giovani tifosi, inoltre, saranno coinvolti con un gioco legato alla promozione del territorio.

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