

L'anticipo della partita di serie A Udinese – Inter si gioca in cucina con il “Campionato italiano del gusto”

**Domenica 6 gennaio ospite d'eccezione del pre partita
il campione olimpico di combinata nordica Alessandro Pittin**

Villa Chiozza di Cervignano, 4 gennaio 2013 – La partita del campionato di calcio di serie A Udinese – Inter inizia prima del fischio dell'arbitro nelle cucine dello Stadio Friuli per una gara pre partita che le due squadre disputeranno ai fornelli.

Un match molto atteso del “Campionato italiano del gusto” che domenica 6 gennaio metterà a confronto il ristorante Al Gallo di Pordenone, in rappresentanza dell'Udinese, e l'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Monza e Brianza) in rappresentanza dell'Inter. Membro d'eccezione della giuria sarà Alessandro Pittin, campione olimpico di combinata nordica, che, insieme a giornalisti, tifosi, personalità varie, tra cui il presidente della CCIAA di Pordenone Giovanni Pavan e del Fipe FVG Sergio Lucchetta, decreterà 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. Al post partita, infatti, saranno presenti due rappresentanti dei CRAL lombardi 50&Più Fenacom e Alfa Romeo con l'obiettivo di stringere con gli operatori del Friuli Venezia Giulia un accordo di intenti per veicolare il territorio regionale attraverso i loro canali: per conoscere la regione gli ospiti parteciperanno anche a una presentazione di tutto il territorio regionale realizzata da TurismoFVG.

Il fischio di inizio vedrà confrontarsi in rappresentanza dell'Udinese lo chef Andrea Spina del ristorante Al Gallo di Pordenone che preparerà la “Porchetta di trota con polenta integrale e crema di ricotta di Marsure”, mentre l'Inter scenderà in campo con Matteo Scibilia, chef e titolare dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago, che proverà a vincere con il “Risotto alla milanese mantecato al grana padano riserva, con briciole di panettone di Dario Loison tostate”. L'Udinese quindi cercherà di battere uno dei classici della cucina milanese con un piatto che racchiude delle vere prelibatezze regionali: Marsure, infatti, è una frazione di Aviano nota per un'ottima produzione di formaggi tra cui una prelibata ricotta che nella ricetta di domenica si abbinerà al sapore della trota, uno dei prodotti tipici di punta del Friuli Venezia Giulia.

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