

I sapori del mare protagonisti del “Campionato italiano del gusto” tra Udinese e Fiorentina

**Domenica 13 gennaio appuntamento nelle cucine dello Stadio Friuli
prima della partita del campionato di serie A**

Udine – Stadio Friuli, 10 gennaio 2013 – I sapori del mare del Friuli Venezia Giulia e della Toscana saranno i protagonisti della prossima sfida del “Campionato italiano del gusto”, ideato dall’Agenzia TurismoFVG, che domenica 13 gennaio metterà a confronto Udinese e Fiorentina in un gustoso pre partita ai fornelli. In particolare, a rappresentare l’Udinese sarà il “Vitello d’Oro” di Udine, uno dei ristoranti storici dell’enogastronomia regionale, mentre la Fiorentina scenderà in campo con il ristorante “Baccarossa e Baccabianca” di Firenze, un luogo simbolo del buon mangiare e del bere bene toscano.

Questo match del “Campionato italiano del gusto” profumerà di mare: lo chef Massimiliano Sabinot del “Vitello d’Oro”, infatti, racconterà i sapori della costa del Friuli Venezia Giulia con il piatto “La rosa di Gorizia cotta e cruda con i gamberi arrostiti, la mozzarella di bufala friulana e il cren” mentre lo chef Amerigo Capria del ristorante fiorentino “Baccarossa e Baccabianca” si cimenterà con la ricetta “Un mare fiorentino d’inverno: calamari ripieni di inzimino e ricotta di pecora di Montemurlo mantecata allo zafferano puro della valle del Casentino e pinoli della Val di Cornia”.

Quella di domenica sarà quindi un confronto tra due templi dell’enogastronomia di qualità che sanno interpretare in chiave moderna le tradizioni culinarie regionali: il “Vitello d’Oro”, infatti, oltre ai sapori dell’Adriatico, farà conoscere anche la pregiata Rosa di Gorizia e la mozzarella di bufala nostrana; mentre il ristorante “Baccarossa e Baccabianca” saprà ben raccontare le finalità del circuito “Vetrina Toscana a Tavola”, di cui fa parte. “Vetrina Toscana a Tavola”, infatti, comprende circa mille ristoranti e botteghe alimentari e ha l’obiettivo di promuovere le produzioni toscane attraverso imprese che si impegnano a mantenere nella loro offerta merceologica prodotti locali.

Il “Campionato italiano del gusto” è un’occasione per far conoscere le tipicità della cucina made in Friuli Venezia Giulia che si manifesta in una ricchezza di sapori e di ricette rappresentative delle tradizioni dei diversi ambienti che compongono la regione, da quello marino fino a quello montano. L’enogastronomia regionale è frutto di un incrocio di popoli, lingue e tradizioni e che hanno portato in cucina influenze mitteleuropee, mediterranee e slave, senza dimenticare la saporita cucina popolare dai piatti semplici e genuini. L’enogastronomia del Friuli Venezia Giulia è quindi un vero e proprio specchio del suo territorio: terra di confini, monti, colline, laghi e mare ognuno con la sua tradizione culinaria.

I piatti saranno giudicati da una giuria comprendente giornalisti, tifosi e personalità varie, come il presidente Fipe Toscana Aldo Cursano e del Fipe FVG Sergio Lucchetta, che decreteranno la squadra vincitrice che riuscirà a preparare al meglio la ricetta della loro



tradizione locale. Saranno coinvolti, inoltre, i giovani supporter dell'Udinese della New Generation.

L'evento, realizzato dall'Agenzia TurismoFVG in collaborazione con Fipe Friuli Venezia Giulia, Fipe Toscana, Comune di Firenze, Regione Toscana con "Vetrina Toscana a Tavola", Udinese Calcio e il supporto degli studenti dell'ISIS Stringher di Udine, sarà condotto da Walter Filiputti.