

La cucina di Friuli Venezia Giulia e Toscana ancora a confronto nel “Campionato italiano del gusto”

**Domenica 27 gennaio saranno Udinese e Siena
le squadre protagoniste in campo e ai fornelli**

Udine – Stadio Friuli, 25 gennaio 2013 – Una seconda sfida del “Campionato italiano del gusto”, evento parallelo al campionato di calcio di serie A ideato dall’Agenzia TurismoFVG, che mette a confronto il patrimonio enogastronomico del Friuli Venezia Giulia contro quello della Toscana: dopo il pareggio a tavola con la Fiorentina, infatti, l’Udinese domenica 27 gennaio sfiderà il Siena proponendo un classico della cucina del territorio. A fare da ambasciatori delle squadre saranno lo chef Marco Talamini del Ristorante “La Torre” di Spilimbergo (PN) e lo chef Ettore Silvestri del Ristorante “Antica Botteganova Trattoria” di Siena e presidente della Fipe Siena.

Membro d’eccezione della giuria sarà per questa sfida anche Dante Spinotti, celebre direttore della fotografica nato a Tolmezzo che nel corso della sua lunga carriera a Hollywood è stato candidato anche a due premi Oscar per i suoi lavori in L.A. Confidential e in Insider - Dietro la verità. Farà inoltre parte della giuria il vincitore del quiz pubblicato sulla pagina Facebook Friuli Venezia Giulia Turismo che ha sottoposto ai fan una domanda sul territorio: il primo che ha risposto correttamente alla domanda “Qual è la città dove si impara l’arte del mosaico e la cittadina friulana di montagna chiamata anche la perla delle Alpi?” si è aggiudicato infatti la possibilità di partecipare al “Campionato italiano del gusto”.

I piatti protagonisti saranno per l’Udinese il “Carpaccio di musetto di Lovison con purea di sedano rapa, chips di brovada e nevicata di kren” mentre per il Siena i “Bocconcini di Chianina stracotti con Chianti Classico e cipolla di Certaldo con patate alla fattoressa”. Due grandi piatti della tradizione che ben sapranno raccontare la storia di due regioni note per una ricca cultura enogastronomica: il Friuli Venezia Giulia, infatti, gareggerà con un piatto tradizionale della ruralità, il classico brovada e muset, rivisto con intelligente modernità, mentre la Toscana proporrà un piatto comune tra i lavoratori che producevano i mattoni nei dintorni di Firenze e Siena in epoca medievale.

I piatti saranno giudicati da una giuria, comprendente giornalisti, tifosi, sportivi e personalità varie, la quale decreterà la squadra vincitrice che riuscirà a preparare al meglio la ricetta della loro tradizione locale.

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