

Udinese e Roma al fischio di inizio per scalare la classifica del "Campionato italiano del gusto"

Presente in giuria Gioacchino Bonsignore che registrerà nella cucina dello Stadio Friuli una puntata della rubrica Gusto di Canale 5

Udine – Stadio Friuli, 8 marzo 2013 – La scalata della classifica del campionato di calcio di serie A si fa sempre più avvincente e vede le squadre sfidarsi a colpi di goal ma anche di ricette con la sfida parallela del "Campionato italiano del gusto": questa volta sarà la Roma a giocare in casa dell'Udinese nel prepartita di sabato 9 marzo durante il quale si confronteranno due grandi tradizioni culinarie italiane. A riproporre i piatti del "Campionato italiano del gusto" ci sarà anche il giornalista Gioacchino Bonsignore che illustrerà ai telespettatori di Canale 5 la ricetta del Friuli Venezia Giulia.

Protagonisti dell'evento, ideato dall'Agenzia TurismoFVG con l'obiettivo di promuovere la conoscenza dei territori delle due squadre e agevolare i reciproci flussi turistici, saranno per l'Udinese il ristorante "Lo Storione" di Prata di Pordenone, che scenderà in campo con lo chef Giacomo Buzzi, e il ristorante "Ai Spaghetтари" che gareggerà per la Roma con lo chef Angelo Onofri.

I piatti in gara saranno dei grandi classici delle rispettive tradizioni gastronomiche: "Magatello di vitello con sclùpit, asparagi, pomodorini e scaglie di Travesio" per l'Udinese, che metterà in mostra una delle erbe più utilizzate nella cucina regionale in abbinamento a un formaggio eccellente dei pascoli montani, e "Rigatoni alla Matriciana" per la Roma che saranno cucinati a regola d'arte secondo l'antica ricetta la quale trae origine dagli antichi pastori i quali durante il pascolo portavano per il pranzo pasta essiccata, guanciale, strutto e pezzi di pecorino.

Giacomo Buzzi de "Lo Storione" terrà alto il nome della sua famiglia che negli anni '50 aprì una tipica osteria dove da allora vengono proposti i piatti della tradizione con una costante attenzione alla ricerca delle materie prime. Lo chef Angelo Onofri, invece, si farà portavoce della società dei Spaghetтари di cui il ristorante romano fa parte dal lontano 1869: il locale, infatti, prepara tutti i piatti nel rispetto delle antiche ricette, cercando di usare gli stessi ingredienti genuini di un tempo.

A giudicare i piatti sarà una giuria largamente rappresentativa, che anche per questa edizione si onora della presenza di ospiti d'eccezione: sarà presente, infatti, Gioacchino Bonsignore che registrerà proprio nelle cucine dello Stadio Friuli una puntata della rubrica "Gusto" di Canale 5 durante la quale illustrerà la preparazione del piatto del Friuli Venezia Giulia. Faranno inoltre parte della giuria i giovani supporter dell'Udinese della New Generation e il vincitore del quiz dedicato al territorio e pubblicato sulla pagina Facebook Friuli Venezia Giulia Turismo che questa settimana prevedeva la risposta alla domanda: quale foresta in Friuli Venezia Giulia è fatta di alberi "armonici", con i quali si costruiscono gli strumenti musicali come i pianoforti, le chitarre e i violoncelli? La risposta corretta data dal vincitore è la foresta di Tarvisio.

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