

Sabato 28 novembre 2009

ilGIORNALE dell'UMBRIA

Norcia Via alle gare di cucina

Con "Autunno del gusto" in scena i prodotti tipici

NORCIA – "Una manifestazione incentrata sulla qualità delle produzioni alimentari e sulla loro importanza per l'economia di questo territorio. Il tutto con il coinvolgimento di chef altamente professionali in grado di esaltare i prodotti d'eccellenza della nostra terra".

Così il sindaco di Norcia Stefanelli ieri, subito dopo il taglio del nastro da parte dell'assessore provinciale Mignini, ha definito la rassegna "Autunno del gusto".

Dello stesso parere lo stesso Mignini, per il quale "il nostro territorio è custode di un tesoro straordinario dato dall'insieme di diversi elementi come la cultura, la gastronomia e l'ambiente: un tesoro dal quale è necessario partire per farsi conoscere non solo a livello regionale ma nazionale e internazionale".

"Un grazie particolare – ha sottolineato il sindaco Stefanelli – va alla Regione Umbria, che ha finanziato questa iniziativa attraverso i fondi comunitari del piano di sviluppo rurale, ma anche alla locale Confcommercio e ad Epta, per aver collaborato con il Comune. Un grazie – ha continuato – va anche a tutti gli enti che sono stati coinvolti: il Cedrav, la Coldiretti, la Confartigianato, la Comunità montana Valnerina e Terranostra. La mia riconoscenza va anche ai ristoratori locali – ha aggiunto – ma anche alle aziende agricole che hanno investito su questo nuovo progetto, destinato a diventare uno degli appuntamenti annuali più importanti del calendario".

Ai ringraziamenti in Comune ha fatto seguito la visita agli stand in piazza e alle dimostrazioni di cucina da parte di sei chef emergenti. Una gara culinaria, questa, che ha visto vincitore Spera del Palazzo Bontadosi di Montefalco, premiato per la realizzazione dei "Cappellacci allo zafferano con ripieno di gamberi di fiume su una vellutata di lenticchie e pancetta croccante". Secondo posto per Bini, del ristorante Piazzetta dell'erba di Assisi, e terzo per Cherkau, del "Granaro del Monte di Norcia".

Oggi ai fornelli saranno all'opera i ristoratori locali. La prima sessione delle 11 vedrà impegnati Cavarischia e Amici della "Cantina di Norsia" e Argira del ristorante "Da Benito". Nella seconda sessione delle 16 ci saranno Delfine della "Locanda del Teatro", Faedi del ristorante "Vespasia" e Aiji dell'Hotel "Europa". Alle 17 spazio a Rachid del ristorante "Granaro del Monte", a Battilocchi del "Beccofino" e a Raffo dell'Hotel "Hermitage".