

Friuli protagonista ai Mondiali di Cucina

L'unione cuochi torna dal Lussemburgo con due medaglie d'oro (Zamparo e Gorenzahn) e due di bronzo (Molini e Riccato)

Impegno, dedizione, passione, professionalità sono alcune delle qualità che hanno fatto primeggiare quattro cuochi friulani alla Coppa del Mondo di Cucina organizzata a fine anno in Lussemburgo.

Dopo sei anni di assenza dalle manifestazioni internazionali, l'unione cuochi del Friuli Venezia Giulia è tornata a casa con un palmares di tutto rispetto guadagnato con una sfida sul campo da chef nostrani. Due le medaglie d'oro ottenute dai cuochi Clara Zamparo e Angelo Gorenzahn nella cucina artistica mentre sono state due quelle di bronzo con Maria Giovanna Molini e Juri Riccato nella cucina pensata calda e presentata fredda.

Le medaglie d'oro sono state assegnate a Clara Zamparo, della ditta Micla Personal Chef che ha impegnato la cuoca-artista in ben cinque mesi di lavorazione per la creazione di una vera e propria opera d'arte di cesello. La proposta è stata realizzata con varie tipologie di chicchi di riso, ben otto, dalle svariate colorazioni, messi uno per uno su una base di glassa di zucchero per creare la sorprendente raffigurazione di un gufo. Il lavoro ha lasciato senza fiato la giuria che non ha potuto non notare il lavoro attento e preciso per la resa delle sfumature delle piume dell'animale.

Il secondo capolavoro è stato quello di Angelo Gorenzahn, estremamente difficile per via della lavorazione di intaglio delle zucche, ma soprattutto per la trasformazione delle fette di prosciutto in vere e proprie farfalle appoggiate sopra corna di cervo. Una procedura molto difficile per la



Le opere d'arte realizzate da Angelo Gorenzahn ha vinto la medaglia d'oro: zucca intagliata e farfalle realizzate con fette di prosciutto

presenza del grasso che caratterizza questo affettato e che rende complicata la fase di presentazione. I due chef premiati, invece, con le medaglie di bronzo hanno presentato delle proposte di finger-food, pensati caldi ma presentati freddi, che per regolamento non dovevano superare i 20 grammi di peso. Oltre a questo, hanno proposto due menù, realizzati entrambi con prodotti tipici friulani.

La scelta di Maria Giovanna Molino (chef Eliot Manzano) è ricaduta su un antipasto realizzato con un tortino di zucca con quaglie farcite, un primo con una insalata di Faraona ed un secondo composto da un lombo di capriolo con spatzli in salsa di mirtilli. Juri Ric-

PARCO DELLE PREALPI

Quattro escursioni: si parte domenica 11

Da domenica 11 a sabato 31 gennaio il Parco naturale delle Prealpi Giulie organizza quattro entusiasmanti iniziative per vivere l'area protetta d'inverno, immergendosi nella sua impareggiabile natura. Si comincia domenica 11 con l'uscita nel Bosco del Camete

cato (Trattoria Miculan), invece, ha presentato come antipasto una insalata di petto di quaglia in mantello di mandorle tostate, come primo un raviolo integrale ripieno di formaggi di malga, come secon-

nell'altopiano del Montasio. Una facile escursione nei dintorni di Sella Nevea, in un ambiente reso ancora più affascinante dalla neve, alla ricerca dei segni lasciati dagli animali. Prenotazione entro le 13 di venerdì. Ritrovo dalla vecchia funivia del Canin a Sella Nevea, 9. uota 10 euro.

do un filetto di agnello in mantello di erbe aromatiche ed infine come dessert una composizione di dolci su croccante di cioccolato.

Gli chef sono stati accolti al Belvedere di Tricesimo alla ce-

na annuale dei cuochi della provincia di Udine: un'occasione per scambiarsi gli auguri e i complimenti.

Al top team dei campioni del mondo si sono uniti anche i colleghi che hanno portato a casa il diploma di merito: Di Giusto, Bullato, Fantuzzi, Marchesan, Soncin, Cosciani. Il riconoscimento di cuoco dell'anno 2014 è andato, a conferma del successo internazionale, a Juri Riccato. La cena si è conclusa con la premiazione degli allievi della scuola del Civiforum di Cividale del Friuli che con professionalità hanno svolto il servizio di sale e collaborato con la cucina.

Luciana Idelfonso

CRIPRODUZIONE RISERVATA