

FRISANCO

Giudici in tavola, "da Regina" convince con la ricetta di pitina

FRISANCO - (lp) A Poffabro di Frisanco, alla presenza dell'assessore regionale Cristiano Shaurli, del presidente dell'Ecomuseo Lis Aganis Giampaolo Bidoli e dello chef Paolo Zoppolatti è stato proclamato il vincitore del premio Mattia Trivelli.

I giudici - Ubaldo Alzetta presidente dell'Associazione produttori pitina, Bepi Pucciarelli giornalista enogastronomo, Giorgio Viel dell'Accademia italiana della cucina - Centro studi territoriale, hanno scelto i «Cappellacci ripieni

con polenta in concia, vellutata di zucca e dadolata di pitina», presentato dal ristorante Da Regina di Polcenigo.

La famiglia Modolo - che gestisce il locale - fa parte di quelle che portano orgogliosamente avanti, generazione dopo generazione, la tradizione della pedemontana: terra di cuochi, appunto. «Quando l'arte culinaria fa parte del dna familiare - si legge nella motivazione al premio -, elementi della tradizione povera (polenta, frico, pitina) rielaborati con

un pizzico di genio, danno vita a un piatto memorabile».

Sono inoltre stati assegnati dei premi speciali alla Trattoria Al Forno di Sequals, all'Osteria Vecchia Anima di Maniago e al ristorante Gelindo dei Magredi di Vivaro.

Inoltre, i piatti in concorso sono stati votati via internet da circa duecento fans e il più votato, con 49 segnalazioni, è stato "Gnocchetti, porro e pitina piccante" della Trattoria Tre Corone di Spilimbergo.

© riproduzione riservata

