

Premio "Fogher d'oro"

## Adria sceglie i porcini alla crema

Un ristorante bergamasco  
ha cucinato il piatto preferito  
dalla giuria di Arquà Petrarca

PADOVA — (b.m.) Alpe Adria decolla anche in cucina, uscendo dai confini triveneti. Al «Fogher d'oro» che si è disputato qualche sera fa alla «Montanella» di Arquà Petrarca ha vinto il trofeo il ristorante «da Vittorio» di Bergamo. Il piatto vincente è stato una crema di porcini in sfoglia abbinata (non po' forzosamente data l'alta nobiltà del vino) a un Franciacorta Rosso Doc della Ca' del Bosco di Erbusco (Bs). La giuria composta da esperti enogastronomi e giornalisti del settore (Stella Donati "ex Lisa Biondi", presidente, Zeffiro Bocci, Ivo Cardinali, Giuseppe Casagrande, Nemo Cuoghi, Luciano Imbriani, Jakob Lezuo, Bruno Mincioti, Jens Priewe e Roberto Vitali, giurati) è stata unanime. I giudici hanno anche rilevato, nel rispetto del regolamento che impone la citazione del solo vincitore mentre gli altri partecipanti alla finalissima sono tutti "secondi" di diritto, che dopo le vittorie dei cuochi triveneti nella maggior parte delle ventisei edizioni del premio, quest'anno il livello della partecipazione si è ulteriormente elevato come numero e qualità. Significativa la partecipazione del «Christian's» di Kirchdorf bei Haag presso Monaco che ha proposto un piatto creativo e interessante, definito erroneamente "Weisswurstel", nel quale al tipico salume bavarese erano accostati i sapori dei porcini, delle verze, dei gamberi di fiume, con un risultato da raffinata cucina internazionale. Al piatto era abbinato un Monteleone Soave Classico della Boscaini Paolo di Valgatarra di Verona.

Al cuoco tedesco e ai suoi colleghi italiani, presentati da Nando Pucci Negri, è stato assegnato il «Fogher d'argento». Sono gli chef della trattoria «Le Guaiane» di Noventa di Piave con i "tagliolini con caparosoi" e Malvasia 1991 della Bigai Giuseppe di Lison-Pramaggiore; del ristorante «Villa Madro» di Trento con il "filetto di salmerino in salsa di crepes e cestino di verdure novelle" abbinato al Sorni Bianco Doc della Maso Poli di Trento; l'«Ambassador Hotel Palace» di Udine con la "lepre farcita ai profumi" e un generoso Araldo Rosso '87 dell'Azienda agricola Gigi Valle di Butrio. Fuori concorso, grandi applausi al "dolce di mele e mostarda con gelato di mela" della «Montanella». Nel corso della serata il delegato regionale dell'Accademia Italiana della Cucina Nemo Cuogo ha consegnato alla famiglia Borin, titolare della Montanella, il diploma di «Buona Cucina» assegnato al locale dal presidente dell'Accademia Giovanni Nuvoletti Perdomini. Il «Fogher» è organizzato dalla mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore, presente con il presidente Luciano Moretto, con il patrocinio della Regione Veneto (c'era il capogruppo dc Tesserin), della provincia di Venezia e delle Camere di Commercio di Padova e Venezia.