

➔ L'INCONTRO

# In scena i veri cuochi dopo gli show da tivù

Salotto del Gusto: Michela Fabbro (Rosenbar) ha parlato delle ricette del conte Coronini che ora sono state rivisitate

di Roberto Covaz

D'accordo che il miglior uovo alla coque lo cucinava James Bond, ma quando ieri al Salotto del gusto Michela Fabbro - dell'associazione Gorizia a tavola - si è presentata semplicemente come "cuoca", finalmente gli ingredienti sono tornati al loro posto naturale. Dopo tre giorni di chef, masterchef, paninari d'autore, gastronomi, gentili signore sedicenti esperte di living perché dire tinello non è chic, viticoltori medagliati che parlano di vino come Majorana e Fermi dissertavano sugli atomi, embé un po' di bucolica semplicità lessicale ci voleva. Il Salotto del gusto allestito nell'assolata e splendida piazza Sant'Antonio ha assicurato a Gusti di frontiera quel tasso di crescita culturale di cui effettivamente la manifestazione aveva e avrà bisogno. Né sfugge che tutto quanto erompe dagli sterminati programmi televisivi culinari garantisce popolarità e, dunque, l'interesse di tanto pubblico. Ciò detto, sempre di mangiar e bere stiamo parlando e se le star si presentassero con look meno ricercati e con qualche macchia di sugo sul camice saremmo più sicuri che oltre a predicare sanno pure razzolare nelle cucine. Ieri mattina il Salotto del gusto ha chiuso bene grazie dall'Accademia italiana della cucina. Protagonisti della conversazione Cristina Bragaglia che ha parlato dei ricettari di Palazzo Coronini, gli accademici Roberto Zottar (puntuale ricostruzione dell'evoluzione della cucina dal '600 a oggi) e Carlo del Torre (ha ricordato alcune delle portate delle antiche casate nobiliari). Ha chiuso Michela Fabbro (Rosenbar) che ha presentato gli appuntamenti della rassegna "A cena con il Conte".



Il dibattito sulla gastronomia al Salone del Gusto

**BRILLANTI ESPOSIZIONI**  
Apprezzati gli interventi di Cristina Bragaglia e Roberto Zottar

**PREMIO SPECIALE**  
Lo ha vinto l'azienda agricola Zoff di per il formaggio latteria

«Oggi la tecnologia ci consente di esaltare le ricette di un tempo, come quelle contenute nel ricettario Coronini», ha riferito Fabbro. Infine, sempre all'insegna della semplicità e della concretezza - pilastri di qualità - l'Accademia ha assegnato il prestigioso Premio nazionale "Dino Villani 2016" all'azienda agricola Zoff di Borgnano per il suo formaggio latteria. Il formaggio latteria dell'azienda Zoff è prodotto con il latte di vacche allevate in azienda che si nutrono esclusivamente dei

foraggi prodotti nella fattoria senza l'utilizzo di prodotti chimici. Il formaggio latteria è tipico della zona ed è legato alle comunità rurali del Friuli Venezia Giulia ed alla nascita delle latterie turnarie.

Sulla storia dei formaggi goriziani si è soffermato con dovizia di particolari l'accademico Giorgio Rizzatto. Il suo intervento è stato accompagnato dal prolungato rintocco delle campane del duomo. Sicché ci è sfuggita qualche fetta.

DIRIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.