

Mariutti in Brasile nella "Nazionale" degli chef

Il titolare dell'Osteria Turlonia a San Paolo per misurarsi con i migliori professionisti della cucina

di **Gabriele Giuga**

Sarà lo chef Federico Mariutti, titolare dell'Osteria Turlonia a Fiume Veneto, a difendere in Brasile i sapori e i meriti della gastronomia friulana. L'occasione è data dalla quinta edizione della "Settimana della cucina regionale italiana", un evento organizzato a San Paolo dalla locale delegazione dell'Accademia italiana della cucina.

Come è facile intuire, si tratta di una manifestazione di grande richiamo realizzata in una delle megalopoli più popolate al mondo e di conseguenza importantissima vetrina sulle eccellenze del comparto

enogastronomico italiano.

In pratica 20 tra i più prestigiosi ristoranti di San Paolo ospiteranno, dal 17 al 23 ottobre prossimi, altrettanti cuochi in rappresentanza delle venti regioni italiane che proporranno alla clientela un menu realizzato con prodotti genuinamente italiani e preparati secondo le regole della nostra tradizione.

Nell'edizione 2015 a rappresentare il Fvg era stato scelto lo chef Marco Talamini del ristorante La Torre di Spilimbergo, quest'anno la scelta è caduta su un altro ristoratore della nostra provincia, il giovane chef Federico Mariutti, reduce dal successo appena riscosso al Sa-

lone del gusto di Torino con il suo hamburger Mariutti.

«Sono molto onorato per il compito affidatomi, di difendere la nostra tradizione e di presentarla a un pubblico così vasto. Mi impegnerò al massimo per rappresentare il Friuli Venezia Giulia nel migliore dei modi. Nella mia "valigia" prevalgono i prodotti friulani d'eccellenza».

Cosa ha scelto di portare in Brasile con lei?

«I prodotti che più ci rappresentano insieme al nostro futuro: il prosciutto di San Daniele, il montasio, la ricotta affumicata e lo zafferano Friulano».

Preparerà anche dei piatti, ha già scelto il menù?

«Certamente e ho puntato su piatti semplici e insieme autentici, con l'obiettivo di far riscoprire la vera cucina povera friulana, compatibilmente con gli ingredienti che si possono trovare o far arrivare in Brasile».

Ci rivela qualche piatto?

«Il toc in braide, per esempio, o il risotto allo zafferano friulano di Walter Zamuner, coltivato a San Qurino, preparato con il San Daniele croccante, ma anche il gulash di manzo alla triestina con polenta, le costine di maiale con le verze stufate e tra i dolci non mancherà la gubana delle valli del Natisone».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Federico Mariutti

