

• NOTIZIE •



Premio Giovanni Nuvoletti

• Giorgio Viel

Assegnato a Daniele Corte ed Angelina Zecchini del ristorante **Ai Cacciatori** di Cavasso Nuovo il "Premio Giovanni Nuvoletti" dell'Accademia Italiana della Cucina. Si tratta di un riconoscimento riservato alla persona, ristoratore, organizzazione che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio. Stefano Zanolin, Delegato di Pordenone ha consegnato ad Angelina e Daniele l'attestato, presente il Vice Presidente della Provincia, Eligio Grizzo, che ha voluto sottolineare l'importanza dell'opera dei premiati per perpetuare la cultura gastronomica del territorio.

Il Sindaco di Cavasso, Emanuele Zanon, ha a sua volta elogiato i propri concittadini per la cura dedicata ai prodotti tipici della zona. La Trattoria ai Cacciatori è oggi riconosciuta come uno dei locali più significativi su tutto il territorio Italiano, non solo dall'Accademia Italiana della Cucina, che la ha inserita nella propria guida "Le buon tavole della tradizione", ma anche da Slow Food e dal Gambero Rosso, che per ben tre anni consecutivi, 2010, 2011 e 2012, ha conferito al ristorante il massimo riconoscimento rappresentato dai tre gamberi. I gusti del passato tornano sulla tavola della Trattoria ai Cacciatori abilmente accostati in



nuovi sorprendenti abbinamenti, come ad esempio negli gnocchi con Pitina croccante e Formai dal Cit, formaggio prodotto in misura limitata per intenditori, nato in origine per recuperare le forme non riuscite che venivano poste in un vaso di pietra (un cit appunto). Ingrediente immanca- bile la cipolla rossa di Cavasso,

una cipolla dolce e di colore rosso scuro per la quale il paese era già conosciuto agli inizi del Novecento. Durante la prima metà del secolo scorso, infatti, la cipolla rossa veniva venduta dalle donne di Cavasso Nuovo, che con la gerla in spalla la portavano in molti paesi della provincia di Pordenone. ...

