

TORTELLO e RAVIOLO CHE BONTA 2017 CHIUDE IN BELLEZZA

QUATTRO CUOCHE VINCONO IL CONCORSO "RAVIOLO O TORTELLO DELLA TRADIZIONE E DEL TALENTO DELLO CHEF AL BONTA' DI CREMONA. Al suono di padelle e profumi di piatti gustosi, quattro cuoche, tre cremonesi e un a bresciana, si sono aggiudicate il podio dell'eccellenza della tavola territoriale, sbaragliando gli altri trentuno chef arrivati a cremona da 12 province (asti, alessandria, savona, pavia, lodi, cremona, bergamo, brescia, verona, mantova, parma, piacenza) e 5 regioni (piemonte, liguria, lombardia, veneto, emilia e romagna) per contendersi il premio "che Bontà - 2017). Il concorso, promosso dall'Enogastronomo Osvaldo Murri, si rivolgeva ai quei cuochi che, sensibili al recupero della tradizione della tavola locale, erano disponibili e introdurre nei loro menu, i piatti a tema del concorso del Bontà 2017, ovvero, il Raviolo o il Tortello della Tradizione o del Talento dello Chef. Quattro Donne, 4 Cuoche di diversa provenienza territoriale, si sono distinte con piatti della tradizione e che hanno portato al podio de il Bontà 2017 i seguenti ristoranti, tutti a pari merito (89/100). Il talento cremonese si è distinto con il Ristorante il Balurdo di Crema con un tortello cremasco giudicato il migliore per composizione e delicatezza delle sue componenti, meritevole della gran menzione. La cuoca Sara Brambilla Abbassidi, anni 26, si è presentata con il piatto storico cremasco composto da tutti gli ingredienti storici del luogo e della tradizione di crema ex sabbioni. A pari livello, il Ristorante "Studio Bar" di Via Dante in Cremona della cuoca Roberta Marchiafava, che si prodigata con un tortello della tradizione che risultava scomparso dalla tavola odierna, composto da pasta tirata sottile e con un ripieno di verze cucinate a parte, pasta di salame appena saltata, porro appena scottato, condito con burro fuso e con grani di mirtilli rossi e lamponi, come ingredienti innovativi. Ancora a pari merito, Il Ristorante Il Mappamondo di Vescovato (Cr) con a capo la cuoca Caterina Fiorini, ha presentato il tortello tirato a pasta - medio "sottile", ripieno di lumache stufate e saporite, e su base di bietole saltate in padella. Il quartetto delle cuoche gourmet si è composto con il Ristorante La Pergolina, di Capriano del Colle (Bs) della cuoca Maria Olmi con il suo Tortello Bresciano al Bagoss condito con burro fuso e erba dell'orto.

All'evento, anche questanno, una giuria di giornalisti ha premiato l'azienda vitivinicola Tenuta San Michele di Capriano del Colle Brescia, come il Migliore Marzemino e produttore dell'anno, de il Bontà 2017. L'appuntamento alla prossima edizione de il Bontà 2018. La Giuria era composta: Sergio Carboni, presidente e Chef, stellato, della Locanda degli Artisti, dott. Piero Zagara di Ospitalità Italiana, Aldo Chiari Chef del Ristorante La Corte di Ospitaletto (Bs), Andrea Grossi Chef del Ristorante La Filanda di Asola (Mn), Emanuela Rovelli Cuoca dell'Osteria dell'Angelo di Gussago e Presidente Cuochi ARTHOB di Brescia. L'evento è stato condotto e gestito dal giornalista enogastronomo Osvaldo Murri.