

CREMONA - IL BONTA' 2018 - IL TRIONFO DEI VOLATILI E ANIMALI DA CORTILE

E' stata una sorta di disfida a colpi di forchetta e coltelli, l'atto finale della manifestazione Gourmet promossa dal giornalista Enogastronomo Osvaldo Murri, dedicata in questa edizione alla cacciagione, con particolare riferimento agli animali da cortile (piatti a base d'oca, faraona, pernice, o quaglia) abbinati con appositi vini selezionati. Dieci le province coinvolte nella rassegna: Savona, Alessandria, Bergamo, Brescia, Verona, Cremona, Mantova, Piacenza, Lodi e Pavia. Questi "i magnifici sette" premiati dalla giuria presieduta da Piero Zagara (già direttore di Ospitalità Italiana), Stefano Perini (Chef Cremonese noto in tutta Italia), e dai giornalisti Riccardo Maruti e Daniele Orlandi. Sette i Ristoranti definiti "Magnifici" e premiati dalla giuria, ovvero, La Svolta di C.A. dei Quinzani ed Aporti-25 (Cremona) vittoria ex equo della Provincia di Cremona, Il Villino Tutto Tondo (Treviglio) di Bergamo, l'Antica Corte (Cortemaggiore) di Piacenza, Cantina Battisti (Vago di Lavagno) di Verona, La Locanda (Calvignano) di Pavia, l'Agriturismo Corte Palazzo (Cavriana) di Mantova. Due i ristoranti Cremonesi premiati che hanno conquistato il palato della giuria a pieni voti con, "La Quaglia a mia interpretazione" (La Svolta), eccellente e molto ben impiattata, arricchita con una nota di piccante tanto inattesa quanto apprezzata voluta dalla cuoca calabrese Maria Rosa Lorenzano, e con lo straordinario petto di faraona con cipolla rossa caramellata e Sbrisolona di Grana Padano proposta da Luca Vezzoni del Ristorante Aporti-25. Il Touring del Gusto 2018 si è concluso con grande successo, che premia ancora una volta la passione e l'intuito del patron, Osvaldo Murri. Tutto il Tour è stato sostenuto da Massimo Mascherpa, distributore di vini di Castelleone, che ha selezionato appositamente etichette e vini sulla base delle caratteristiche dei piatti. Durante l'evento sono stati premiati anche la Lavazza per il suo impegno in campo sociale a favore delle popolazioni contadine dei luoghi di produzione del Caffè, nonché a Sebastiano Marcarini, dell'Enoteca Emporio Vino e Sapori di Cremona, con un premio alla Professione ovvero, per il suo impegno professionale nell'espressione del Caffè e il Cappuccino all'Italiana. Premi speciali assegnati anche a La Tognazza (A. Vinicola di Velletri), alla Tenuta Scarpa Colombi (Az. Vinicola dell'Oltrepo Pavese), all'Az. Bottega di Treviso e a Marco Pistone (Barman Stellato). Dunque, un vero e proprio trionfo del palato, che ha fissato un nuovo appuntamento all'edizione 2019 del Salone delle Eccellenze Gastronomiche Italiane, con la partecipazione di importanti Ristoranti Italiani in Europa.