

Piatti italiani nel mondo Sfilano gli chef 'stellati'



Un brindisi alla buona tavola



RasPELLI allo stand di Birra Cremona

Il successo degli chef italiani nel mondo avrà un momento del tutto particolare oggi a *il BonTà*. Infatti dalle 14 alle 17, presso il Salone 2, saranno premiati i migliori cuochi italiani in Italia e i migliori chef all'estero. Saranno in trenta, appartengono ai ristoranti 'Italiani Certificati da Ospitalità Italiana' (Unioncamere) e sono stati selezionati dal 'Touring del Gusto' con il riconoscimento intitolato 'Il Talento Italiano nel Mondo'. Gli chef daranno anche una dimostrazione della loro abilità, preparando piatti a base di melanzana. Timballi, parmigiane e molto altro ancora saranno i protagonisti di questa gustosa discesa tra i migliori cuochi delle nostre regioni e degli italiani all'estero, un confronto tra menù preparati secondo la cultura di provenienza del cuoco o del luogo dove è situato il ristorante. Inoltre, nel nome della melanzana, verrà realizzato un gemellaggio



Osvaldo Murri

tra il ristoratore italiano e quello situato all'estero che maggiormente si somigliano per proposta, origine e talento. Saranno presenti il console d'Italia di Friburgo **Romano Filippo**; **Piero Zagara**, direttore di Isnart e Ospitalità Italiana

VOTA IL TUO RISTORANTE PREFERITO

Una targa ai dieci migliori ristoratori

Verranno premiati oggi i ristoranti che hanno partecipato al concorso 'Vota il tuo ristorante preferito' che ha avuto uno straordinario consenso, con decine di migliaia di coupon pervenuti al nostro giornale. Come tutti ricordano, al primo posto è arrivata la *Trattoria Lupi*, al secondo *L'Osteria dell'Olmo* e al terzo il *Dordoni*. La

consegna delle targhe ai primi dieci locali della classifica generale avverrà appunto oggi dalle 14 alle 17 nell'*Area Cooking Workshop*. Insomma, il degno coronamento dell'impegno dei ristoranti che hanno mobilitato, con intelligenza, i loro clienti, poi 'fedeli' nel compilare i coupon votando per i santuari del gusto preferiti, quelli dove

trovano qualità e attenzione alle proprie esigenze. I ristoranti che hanno partecipato all'iniziativa, dalla città al più remoto paese della provincia, hanno avuto un indubbio ritorno di immagine. E oggi saliranno sul podio i dieci scelti dai lettori de *La Provincia*: un momento bello nelle loro carriere, alcune molto lunghe.

nel Mondo; il presidente di CremonaFiere, **Antonio Piva** e il sindaco di Cremona, **Oreste Perri**. Parteciperanno anche tre chef italiani di alta scuola professionale e della gastronomia nazionale: **Sergio Carboni**, stella *Michelin* del ristorante

La Locanda degli Artisti di Cappella de' Picenardi; **Stefano Perini**, ristorante del 'Buon Ricordo' de *L'Uliveto Villa Kinzica* (Franciacorta, Brescia) e **Salvatore Perrone**, del ristorante *Gourmet Benita* di Cogoleto (Genova). La manifestazione

ha come organizzatore **Osvaldo Murri**, da sempre attento al valore degli chef e intenzionato a portare sul podio i migliori. Che lavorino in Italia o all'estero. Per tutti, una formidabile vetrina. (g.br.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il BonTà. Chiusura con la sfida di alta scuola fra cuochi Confronto fra piatti a base di melanzana e premiazioni



Osvaldo Murri con il gruppo di professionisti che si sono sfidati nella categoria 'Grandi gourmet'



Visitatori a il BonTà

*Evento organizzato
dall'enogastronomo
Osvaldo Murri*

Sapori italiani nel mondo Gli chef garanzia del gusto

Tradizione, innovazione e qualità: la cucina si afferma

Nostro servizio

L'affermazione della cucina italiana nelle vari aree del mondo ha visto il suo culmine a Cremona, alla decima edizione de *il Bontà*, con la premiazione di chef italiani provenienti dall'estero, gemellati con altrettanti chef italiani in patria, che si sono sfidati con piatti da capogiro e di qualità. Trenta cuochi di alta professionalità, selezionati in due categorie — le 'eccellenze' e i 'gran gourmet' —, hanno sfoggiato altrettante proposte con piatti a base di melanzana spaziando fra tradizione e innovazione proposta nei loro locali di Las Vegas, Hong Kong, Germania, Francia, Svizzera, Austria e Spagna mentre, dagli chef italiani, sono arrivate proposte da Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Puglia, Campania e Calabria.

L'evento, promosso da **Oswaldo Murri**, giornalista enogastronomo, è stato patrocinato da *Isnart* (Unioncamere), *Ospitalità Italiana Ristoranti nel Mondo*, *CremonaFiere*, *il Bontà* e *Touring del Gusto*, conferendo ai partecipanti un premio (targa in argento) dedicato al 'Talento Italiano nel Mondo'. Ospiti d'Onore il console di Friburgo, **Romano Filippo**, il direttore di *Isnart* **Piero Zagara**, il sindaco **Oreste Perri** e tre chef Italiani di alta scuola professionale in qualità di giudici: **Sergio Carboni**, stella Michelin del ristorante *La Locanda degli Artisti*; **Stefano Perini**, *Ristorante del Buon Ricordo* de L'Uliveto Villa Kinzica (Franciacorta, Brescia) e **Salvatore Perrone**, ristorante *Gourmet Benita*, di Cogoletto (Genova).

Personaggio di spicco, Lucia-



Il gruppo della categoria 'Le eccellenze'

no **Zeffirino**, titolare dell'omonimo ristorante che detiene un primato: sei generazioni di cuochi di cucina e della produzione del vero pesto alla genovese che a *il Bontà* ha dato un saggio della sua professionalità,

facendo assaggiare a tutti le 'Trofie al pesto di melanzana e crema di basilico'. Cuochi dei Papi e della Santa Sede in Italia, **Zeffirino** e la sua famiglia assicurano ai Papi (da Giovanni XXIII a Francesco) piat-

ti di qualità della tradizione italiana e genovese in particolare.

Alla fine, la commissione giudicatrice ha decretato per la categoria 'Le eccellenze', il primo posto in assoluto alla coppia dei ristoranti *Gude Stub Casa Antica* (Bühl, Germania), della famiglia Alessi, con il piatto 'Il mare, la terra e la melanzana e il ristorante *La Vecchia Filanda* di Asola (Mantova), di **Andrea Grossi** e **Faruk Nerizi**, con il piatto 'Tartare di Melanzana Tonda Genovese marinata e affumicata con tabacco toscano con crema di patate di **Avezzano** e **Caviale Calvisius**'.

Nella categoria 'Grandi Gourmet' primo posto ex aequo al ristorante *Il Gabbiano* di Corte dei Cortesi, della famiglia Fontana, con il piatto 'Millefoglie di melanzane e buton de pajas' e al ristorante *Al Vedel* della famiglia Pizzigoni, con il

piatto 'Cannoli alle melanzane, sauté di carciofi e culatello, pepite di Foie Gras'. Tutti gli altri ventisei partecipanti sono stati classificati a pari merito e a tutti è stata consegnata la targa 'Al talento italiano nel mondo' oltre ad una confezione di riso *La Pila*.

Al console di Friburgo, **Romano Filippo**, l'azienda cooperativa *Prosus* di Vescoato ha donato un magnifico cu-

latello stagionato di Zibello, mentre gli organizzatori dell'evento hanno assegnato una targa in argento alla professione, a ricordo de *il Bontà* 2013. Il console ha annunciato l'interesse a realizzare un gemellaggio per l'edizione 2014 tra Cremona e Friburgo indirizzato all'arte, alla cultura e alla gastronomia. L'appuntamento con *il Bontà* è per l'anno prossimo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il premio a La Vecchia Filanda di Asola



Il premio a Gude Stub Casa Antica



Edoardo Raspelli e Oswaldo Murri: brindisi a il Bontà