

UMBRIA LEFT.IT

Martedì 26 Novembre 2013

Tartufo Gubbio “sposa” riviera romagnola con Di Bernardo de “La dolce vita”

26/11/2013 - 23:40 - Economia - By Redazione



GUBBIO – E’ lo chef Claudio Di Bernardo, del ristorante “La Dolce vita” del Grand Hotel di Rimini (albergo 5 stelle lusso), il vincitore della quinta edizione del concorso gastronomico “Premio Tartufo di Gubbio”. Il cuoco, abruzzese d’origini ma romagnolo d’adozione, ha proposto un menu che valorizza i luoghi della sua vita e della sua formazione, mare e montagna, deliziando la giuria con Cremoso di zucca con cappuccino di latte e baccalà al tartufo bianco di Gubbio; Risotto cremoso al parmigiano reggiano, piccione e tartufo bianco di Gubbio; Il mare e la terra: rombo, porcini e tartufo bianco di Gubbio.

Durante il concorso 2013 sono stati assegnati anche il premio per il piatto che ha totalizzato il punteggio più alto, andato allo chef Fabrizio Barbero (Hotel Naskira dello Chalet Il Capricorno, Sauze D’Oulx) con la Fonduta di Casa Savoia e tartufo bianco di Gubbio e quello speciale della stampa umbra, al giovane chef Giacomo Ramacci per il ristorante Taverna del Lupo.

Nel pomeriggio è stato assegnato anche il premio “Hanno onorato l’Umbria” edizione 2013, abbinato al concorso gastronomico “Tartufo di Gubbio”. Il riconoscimento è stato conferito a Carlo Falcinelli, manager del Gruppo Colussi, con la seguente motivazione: “Folignate di origini e assisano di adozione, ha contribuito in maniera determinante alla crescita di una delle principali realtà imprenditoriali umbre del settore alimentare. Grazie anche al suo lavoro, infatti, il Gruppo Colussi ha raggiunto standard di livello internazionale, perfezionando la qualità del paniere di prodotti alimentari, rafforzando i marchi gestiti dal gruppo e puntando in maniera decisa sull’innovazione. Dal suo ingresso in azienda - nel 1976 - e fino a oggi, ha seguito in parallelo la crescita della realtà imprenditoriale con la sua crescita manageriale. Fino a quando, nel 2009, sulla scia del crescente sviluppo internazionale del gruppo, viene chiamato da Angelo Colussi alla prestigiosa carica di Direttore Strategie Industriali e Sviluppo Nazionale ed Internazionale, accanto a molte altre cariche amministrative e di governance in Colussi. Ha iniziato, dunque, a occuparsi di paesi esteri quali la Romania, la Tunisia, la Serbia, la Russia, l’India e altri, accettando una sfida che tutt’ora continua”.

La quinta edizione del concorso gastronomico “Premio Tartufo di Gubbio” si è svolta ieri e oggi con tre sessioni di gara che hanno messo a confronto sette cuochi italiani (tre eugubini e quattro ospiti arrivati da Rimini, Roma, Sauze D’Oulx e Firenze). Ognuno ha preparato tre piatti (antipasto, primo e secondo) valutati da una giuria composta da giornalisti, blogger ed esponenti del mondo della ristorazione