

Premio gastronomico Tognazzi: protagonisti anche alcuni cremaschi

In occasione della *Festa del Torrone*, sabato 13 novembre, ha avuto luogo la premiazione del premio gastronomico *Ugo Tognazzi*, contest culinario organizzato dalla Strada del Gusto Cremonese dal 25 ottobre al 13 novembre. Per il sesto anno consecutivo ha visto i ristoranti di Cremona e della provincia impegnarsi nella preparazione di piatti ispirati alle ricette e ai film dell'attore cremonese.

I piatti, che sono stati introdotti nei menu dei ristoranti, sono ripresi dai libri di ricette del nostro illustre concittadino, oppure ispirati ai titoli dei suoi film, dando la possibilità agli chef di mettere in mostra la propria creatività e

fantasia in cucina o ancora scelti e proposti tra le pietanze preferite di Tognazzi. "Le abilità culinarie dello zio Ugo - ha dichiarato Bice Brambilla, nipote di Tognazzi - non derivavano tanto dal fatto di essere stato e di aver abitato in Italia e all'estero, ma soprattutto dalle sue tradizioni cremonesi".

La giuria tecnica ha avuto l'arduo compito di decretare le tre migliori proposte gastronomiche tenendo conto dell'aspetto visivo, dell'impiattamento, della qualità di cottura, dell'equilibrio dei sapori, della consistenza in bocca, delle sensazioni olfattive e gustative, degli abbinamenti e dell'originalità della proposta.

Senza dimenticare le materie prime impiegate, in linea con gli obiettivi e le finalità di Strada del Gusto presieduta dal cremasco Fabiano Gerevini.

Il primo premio è stato assegnato al ristorante "L'antico sapore" di Rivolta d'Adda per il piatto "Risotto alla zucca con brodo di pollo e il suo cuore", ispirato al film *Cuori solitari* (1970), interpretato da Tognazzi. Il risotto è stato giudicato ottimo per la presentazione, per la qualità delle materie prime usate, per la cottura a regola d'arte, l'equilibrio e l'armonia dei sapori. Il ragù di cuoricini di pollo anziché di fegatini è un omaggio a Tognazzi e al suo film.

Il secondo premio è stato assegnato al ristorante Tacabanda per il piatto "La coscia dell'Oca Nerina con polenta abbrustolita e mostarda di arance di Fieschi 1876", che è stato giudicato ottimo per la ricerca che lo ha ispirato, per l'eleganza della presentazione, per la qualità delle materie prime, la cottura a regola d'arte e l'armonia dei sapori. La giuria ha assegnato il terzo premio a Ca' Barbieri di Levata di Gontardo che ha proposto il piatto "Gnocchi di patate con Gorgonzola Dop e pistacchi evodra", per la ricerca compiuta sul ricettario di Tognazzi, *L'Abbuffone*, la fedeltà nell'esecuzione, l'abbinamento perfetto con un



vino della sua eccellente cantina. Hanno ottenuto un attestato di partecipazione e una segnalazione anche altri ristoranti cremonesi, alcuni cremaschi. Ovvero, risto grill Molo71 di Offanengo con il piatto "Voglia matta": mezzi paccheri con patate, pistacchio, calamari, gamberi, prezzemolo e olio evo;

ristorante-spaghetteria Al Tennis di Crema col piatto "Mi ricordo Cremona", un filetto di maiale con mostarda di zucca e provolone.

Una kermesse gustosa e accattivante, in attesa delle manifestazioni del prossimo anno, quando verrà celebrato il 100° della nascita di Ugo Tognazzi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



132263