

GRANDE CUCINA AL MERANO WINEFESTIVAL 2011

Vini certamente, e i migliori d'Italia, al Merano WineFestival 2011; ma anche tanta, spettacolare cucina d'autore.



La Gourmet Arena allestita quest'anno sulla Promenade Lungo Passirio, a ideale continuazione del padiglione dedicato a Culinaria, ovvero alle materie prime più esclusive e introvabili, ha ospitato chef di età e provenienze diverse ma tutti, indistintamente, dalle forte personalità.



Iniziamo dai più giovani, come **STEFANO CECCO**, incoronato vincitore del Premio Godio 2011.

Il riconoscimento, omaggio alla memoria del grande cuoco Giancarlo Godio è riservato alle giovani promesse altoatesine (under 35) della cucina. Una competizione che ha lanciato personaggi del calibro di Herbert Hintner e Karl Baumgartner.



Il ventunenne Cecco, originario di Trento ma autore dei piatti serviti al Bistro Terme Merano, ha saputo interpretare con originalità il "piatto d'esame", la *sopa coada*, cioè la zuppa di piccione. Digni piazzati al secondo e terzo posto Patrick Zelger (Zur Kaiserkron, Bolzano) e Tamara Rigo (Cookart Social World).



Lo spettacolo nelle giornate di sabato, domenica e lunedì è stato offerto da tredici chef, undici italiani e due internazionali, che si sono alternati ai fornelli e sotto gli occhi del pubblico hanno dato sfoggio di talento e fantasia, riuscendo a stupire con piatti e ricette davvero shockanti!

Il tema scelto per quest'anno del resto era proprio la **SHOCK-CUISINE**. Gli chef italiani sono chiamati in rappresentanza di alcune fra le più prestigiose strutture alberghiere d'Italia, capaci di sposare altissimo livello nella ristorazione ad ospitalità unica.



Non è mancato lo specialista capace di approntare pietanze perfette in abbinamento con la birra, Forst in primis.



Qualche ricetta davvero “sorprendente”: *lingua di manzo affumicata ripiena di coda di toro con porcini con confetti iberiani coagulati in sangue di maiale, o rentrocele di grano solina e peperone dolce di Altino in salsa di pecorino di Monazzolo e culis di ventricina.*

Gli chef che hanno proposto le loro magie sono stati: Concezio Gizzi, Relais Ducale Spa e Pool***** - Abruzzo, Giuseppe Angelini – Masseria San Domenico***** - Puglia, Manuel Astuto – Park Hotel Laurin**** - Alto Adige Südtirol, Gianni di Carlantonio - Hotel Ristorante Aurora – Abruzzo, Silvia Baracchi – Il Falconiere**** - Toscana, Paolo Giulio Sari – San Clemente Palace Hotel & Resort***** - Veneto, Nando Arcucci – Punta Tragara***** - Campania, Tommaso Pavone – Grand Hotel Alassio***** - Liguria, Juri Chiotti – Lovera Palace***** - Piemonte, Pasquale Palamaro – Hotel Regina Isabella***** L - Campania, Rahul Akerkar - Restaurant Indigo, Mumbai (India), Javier Cuesta Munoz - Philadelphia (USA).

La Gourmet Arena ha poi vissuto un momento “istituzionale”, e commovente insieme, con la consegna ad Helmuth Köcher, fondatore e Presidente del Merano WineFestival, del collare “**AMICO DEI CUOCHI**”, da parte della **Federazione Italiana Cuochi**, rappresentata dal Presidente Paolo Caldana e dal senatore a vita Bruno Cicolini. Il riconoscimento, assegnato fino ad ora solamente a 22 personalità italiane che si sono distinte per la loro attività in questo campo, e per la prima volta in assoluto ad un “esterno” alla Federazione, è stato motivato dalla stima e dai lunghi anni di collaborazione fra Helmuth Köcher e la Federazione.

