



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PORTOGRUARO - BIBIONE - CAORLE

COMUNICATO STAMPA

Primo concorso La Renga e il Baccalà tra Livenza e Tagliamento

Vittoria! Mercoledì 9 marzo a Concordia Sagittaria, presso la Trattoria Zentil, si è svolta la gara di "ritorno" della prima edizione 2016 del concorso "La Renga e il Baccalà tra Livenza e Tagliamento" che ha decretato come vincitore del Miglior piatto di Aringa lo chef Massimiliano Moro del Ristorante Hostaria Da Fanio di Concordia Sagittaria.

Il presidente di giuria, Gabriele Dott. Giuga, motiva la vittoria asserendo che "ha saputo proporre un complesso e articolato percorso sul tema proposto dimostrando oltre a notevole padronanza degli alimenti, elevate capacità tecniche e interessanti abbinamenti di consistenze. Il piatto proposto coniuga con equilibrio, eleganza e creatività un alimento insolito, ritenuto marginale, nobilitandone uso e tradizione".

Sul podio con argento e bronzo, rispettivamente, nuovamente la Trattoria Zentil di Concordia Sagittaria e Ristorante la Torre di Spilimbergo (PN).

Durante la serata, colma di colpi di scena, oltre a sentenziare il vincitore del Miglior piatto di Aringa, è stato consegnato un terzo premio (un'opera realizzata dall'artista pordenonese Giorgio Altio) riservato al Vincitore Assoluto tra i piatti in concorso a Pordenone e a Concordia Sagittaria. Ad aggiudicarselo, ancora lo chef Massimiliano Moro del Ristorante Hostaria Da Fanio di Concordia Sagittaria. Una vittoria frutto della sapienza, dell'abilità e della creatività dello chef che seppur relativamente giovane ha saputo coniugare, sotto la guida dei titolari, Famiglia Bergamo, tradizione e innovazione. Sul podio ancora una volta Trattoria Zentil, terzo classificato, che segue Manlio Signora de La Vecia Osteria del Moro di Pordeone.

Una vittoria sicuramente importante, commenta Luigi Bergamo, titolare con la moglie Lucia e i figli Marco e Francesco del Ristorante Hostaria Da Fanio di Concordia Sagittaria; un orgoglio per i colleghi, per il nostro senso di squadra e per l'intera comunità che identifica questo piatto come parte integrante del territorio e della nostra cultura. Un ringraziamento anche agli amici e colleghi di Pordeone per averci creduto in questa splendida iniziativa che è stata edificante sotto ogni punto di vista per tutti.

L'evento è nato da un'iniziativa della Proloco di Concordia Sagittaria, promosso dalla Fipe regionale FVG coordinata dal presidente Sergio Lucchetta (federazione pubblici esercizi), di concerto con Confcommercio Portogruaro-Bibione-Caorle, l'Ascom Confcommercio di Pordenone e il Comune di Concordia Sagittaria.

Allegato:

- 1) Foto piatto vincitore
- 2) Foto dei vincitori con premio Aringa
- 3) Foto dei vincitori con premio Vincitore Assoluto





