



la farina con la carta d'identità



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le di Lunedì 11 Novembre 2013 - 30726 articoli presenti nell'archivio

PROFESSIONI > CUOCHI 07 Novembre 2013 10:46:44

A Gubbio una sfida tra sette cuochi per esaltare il tartufo bianco locale

Il 25 e 26 novembre, in occasione del "Premio Tartufo di Gubbio", 3 chef eugubini sfideranno 4 colleghi provenienti da Piemonte, Emilia Romagna, Lazio e Toscana. Obbligatorio l'uso del tartufo bianco di Gubbio nei piatti

Sua maestà il tartufo sarà protagonista a Gubbio, il 25 e 26 novembre 2013 in occasione della quinta edizione del "Premio Tartufo di Gubbio", una vera e propria sfida tra grandi chef da cui emergerà un unico vincitore. La manifestazione coinvolgerà ristoratori, giornalisti del settore e tanti altri interlocutori in un clima festoso, tra personaggi dello spettacolo e tanti ospiti amanti della buona tavola. Il regolamento del premio culinario prevede la partecipazione di diversi chef impegnati nella realizzazione di un antipasto, un primo e un secondo piatto a piacimento con un solo obbligo: usare per ogni piatto il tartufo bianco di Gubbio.



Le specialità saranno valutate da una giuria, coordinata dal giornalista enogastronomico Claudio Zeni, designata insindacabilmente dagli organizzatori del premio "Tartufo di Gubbio" (E20Comunicazione) e composta da: Bruno Gambacorta (Rai Due - Eat Parade - presidente di giuria), Francesco Cerea (Ristorante Da Vittorio Brusaporto (Bg); Tre stelle Michelin), Salvatore Marchese (periodico *Chef* e Guida dei ristoranti *L'Espresso*), Roberto Vitali (*Italia a Tavola*, *L'Eco di Bergamo*), Paolo Volterra (Sky Tg24), Laura

Colaiacovo (La casa delle cuoche).

Sette le "berrette bianche" in gara: tre eugubini: Giacomo Ramacci della Taverna del Lupo, Paolo Pascolini del ristorante Cia, Marco Urbanelli del Park Hotel Ai Cappuccini, mentre i quattro extra moenia sono: Fabrizio Barbero, chef del ristorante Naskira dello Chalet Il Capricorno di Sauze d'Oulx (To), Simone Bertaccini del ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze, Giuseppe Di Iorio del ristorante Aroma di Palazzo Manfredi di Roma e Claudio di Bernardo del ristorante La Dolce Vita del Grand Hotel Rimini.

I vincitori delle quattro precedenti edizioni sono stati: nel 2009 Gilberto Rossi del Pepe Nero di San Miniato (Pi), nel 2010 Marcello Spadone della Bandiera di Civitella Casanova (Pescara), nel 2011 Alessio Rossi dello Splendid Royal di Lugano e nel 2012 Paolo Pascolini de La Cia di Gubbio.

In anteprima al concorso sabato 16 novembre, alle ore 17.00 sarà presentato presso la biblioteca Sperelliana di Gubbio il libro "Cucina tricolore Sciuè Sciuè" di Anna Moroni della Prova del Cuoco, mentre a conclusione del concorso, il 26 novembre, si terrà la serata di gala "A tavola con gli chef" e la consegna del premio "Hanno onorato l'Umbria nel mondo".

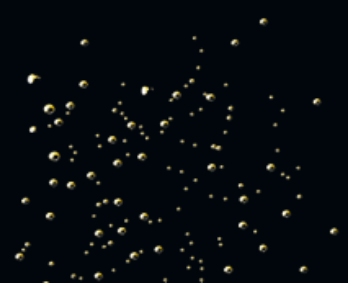
Tra le novità di quest'anno la presenza dei vini della cantina storica Torrevilla 1907 Oltrepò Pavese (rappresentata dal manager Giancarlo Colombo), che metterà a disposizione della serata di gala e per i premi di rappresentanza confezioni di Cruasé Metodo Classico Docg e di Moscato Oltrepò Pavese Doc. La conferenza stampa del Premio "Tartufo di Gubbio 2013" è fissata per giovedì 14 novembre, alle ore 11 presso la Sala Pagliacci della provincia di Perugia.

I "magnifici sette" sfidanti

cosmofood food, beverage & technology 16-19 Novembre FIERA DI VICENZA www.cosmofood.it 26 > 29 GENNAIO 2014 RIVAFOOD & BEVERAGE solotto EXPORIVAHOTEL

WWF Dona 2 o 5 euro al WWF per la Natura d'Italia. INVIA UN SMS O CHAMA IL 45506 SOSTIENI LE OASI WWF

Banco Alimentare



ARTICOLI RECENTI
I segreti delle farine senza glutine
Raffinato, preciso e volitivo
L'umiltà e la maestria di Niko Romito
Uno tra i migliori cuochi d'Italia
Silvio Salmoiraghi è il nuovo cuoco dell'Antica Osteria del Ponte
Settembrini ospita il progetto "Spazio" 8 giovani chef nel ristorante romano
Cuochi lombardi in fiera a Bergamo Trofeo Baroni ad Alessandro Pilatti
CERCA NELLA SEZIONE
Inserisci una o più parole chiave
CERCA

Fabrizio Barbero, chef del ristorante Naskira, cuore "gourmand" dello Chalet Il Capricorno di Sauze d'Oulx (To), è l'alfiere dell'Haem, accademia dell'alta cucina di montagna recentemente costituitasi allo scopo di favorire una accoglienza di qualità e la valorizzazione di cultura e tradizione alpina. Il Capricorno è un hotel di charme, a 1800 metri di quota, sulle piste da sci della Via Lattea, dove la cucina "povera" di montagna è spunto per rivisitazioni che nobilitano le eccellenze gastronomiche piemontesi e valligiane.



Simone Bertaccini è lo chef del Santa Elisabetta, ristorante gourmet dell'Hotel Brunelleschi di Firenze, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti nella città del giglio. Situato in una sala intima con solo sette tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e la piacevole cucina dello chef. L'Hotel Brunelleschi, recentemente rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, fa parte degli Esercizi Storici Fiorentini.

Giuseppe Di Iorio, straordinario interprete della cucina italiana, è lo chef del ristorante Aroma aperto sulla magnifica terrazza di Palazzo Manfredi, raro gioiello di eleganza e ospitalità, che offre allo sguardo dei visitatori una vista unica sulla storia dell'umanità e di Roma. Le finestre e l'ampia terrazza panoramica dell'attico dell'Hotel 5 stelle si affacciano sul Colosseo, sui Fori Imperiali e sulla Domus Aurea. Aroma è stato riconosciuto dall'accademia americana con il premio 5 Star Diamonds Award.

Claudio di Bernardo è lo chef del ristorante "La Dolce Vita" del Grand Hotel Rimini, lo storico albergo e monumento nazionale, dimora prediletta del grande Federico Fellini e parte del gruppo Select Hotels Collection. Secondo una filosofia che considera il gusto e il buon cibo come un importante valore aggiunto al soggiorno in albergo, il Grand Hotel Rimini offre ai suoi ospiti un esclusivo servizio di ristorazione, in grado di accontentare i palati più esigenti. Le varie sale del ristorante La Dolce Vita sono decorate in stile liberty e abbellite da sontuosi lampadari veneziani.

Giacomo Ramacci è il giovane chef della Taverna del Lupo di Gubbio, affiliata alla catena dei ristoranti del "Piatto del Buon Ricordo" e alla "Chaine des Rotisseurs". Il ristorante nel 1998 ha vinto il prestigioso premio "5 Stars Diamonds Award" e da oltre trent'anni è considerato uno dei migliori ristoranti dell'Umbria. Lo chef propone piatti ispirati dalla tradizione della cucina locale, di cui protagonista è il tartufo, accanto alla pasta fatta in casa e ad altre prelibatezze umbre. È possibile visitare la cantina dove invecchiano vini di annata.

Marco Urbanelli è lo chef del Park Hotel ai Cappuccini di Gubbio, un ex monastero del XVII secolo sapientemente restaurato, che unisce, in una felice ed equilibrata combinazione, antichi ambienti e nuovi comfort. Qui, lo chef ha avuto il merito di recuperare le ricette tradizionali ponendo grande attenzione nella scelta delle materie prime, aggiungendo un pizzico di fantasia e di talento, dando vita, così, a piatti deliziosi da gustare in compagnia di amici e delle persone più care, per un incantevole desinare in abbinamento all'ampia selezione di vini della cantina.

Paolo Pascolini è lo chef del ristorante La Cia di Gubbio, immerso nel verde della montagna, a due passi dalla Basilica del patrono Sant'Ubaldo e nel cuore dell'Albero di Natale più grande del mondo, che ogni anno dal 7 dicembre al 10 gennaio accende il Natale eugubino. Dalle ampie vetrate del ristorante, affacciate sul panorama dei tetti in coppi rossi della città, si gode una fantastica vista della vallata e delle colline che le fanno da cornice, in un ambiente ricco di fascino, intimo ed accogliente, degno della serenità e della bellezza del luogo.

[Tweet](#)

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia <input type="button" value="v"/>
Provincia *	<input type="text"/> <input type="button" value="v"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/> <input type="button" value="v"/>

Messaggio

5

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.