



MIGLIOR FRICO 2014

Gara culinaria tra chef di ristoranti e agriturismi della Condotta Slow Food “Gianni Cosetti”

In occasione della manifestazione “Gemona. Formaggio e dintorni...” l’Ecomuseo delle Acque e la Condotta Slow Food “Gianni Cosetti” promuovono una sfida tra cuochi che ha come protagonista il “frico”, pietanza antica a base di patate e formaggio.

I ristoranti e gli agriturismi del Gemonese, della Carnia e delle valli Canal del Ferro e Val Canale sono invitati a inserire nei loro menù un frico classico o una preparazione dello stesso innovata dalla loro creatività, a condizione che abbia come ingrediente il formaggio a latte crudo di una o più stagionature proveniente da latterie turnarie, sociali o cooperative prossime al locale.

Ingredienti e ricette delle preparazioni andranno descritti e inviati all’Ecomuseo (info@ecomuseodelleacque.it) entro le ore 24 del 7 ottobre 2014 con allegata una foto della pietanza. L’Ecomuseo si impegna a non divulgare la ricetta e a promuovere l’iscrizione del ristorante pubblicando sulla pagina web dedicata alla gara unicamente la foto della pietanza, gli ingredienti e il nome del ristorante con l’eventuale collegamento al sito internet dello stesso.

I clienti, dopo aver ordinato il frico, riceveranno una cartolina di votazione che il ristoratore dovrà siglare alla fine della consumazione. Le cartoline siglate complete dei dati personali del consumatore potranno essere recapitate all’Ecomuseo (largo Beorcje 12, Borgo Molino - 33013 Gemona del Friuli) oppure fotografate e inserite nella pagina web dedicata alla gara, accompagnate dal numero identificativo della cartolina e dai dati personali del consumatore.

Le cartoline dovranno pervenire all’Ecomuseo entro le ore 10 del 9 novembre 2014. Apposite urne saranno presenti anche alla manifestazione “Gemona, Formaggio... e dintorni”.

La giuria popolare decreterà i tre partecipanti alla fase finale sulla base degli apprezzamenti ricevuti dal frico.

Nel pomeriggio di domenica 9 novembre 2014 nell’ambito della manifestazione “Gemona. Formaggio e dintorni...” i cuochi dei tre ristoranti/agriturismi selezionati faranno assaggiare le loro preparazioni a una giuria di esperti composta da uno chef, un giornalista di cucina e un food blogger che ne decreterà il vincitore.

Il ristorante vincente si aggiudicherà tre forme di formaggio di latteria turnaria (Presidio Slow Food) di stagionature diverse. Una forma di formaggio sarà assegnata agli altri due ristoranti.

Tra i partecipanti alla giuria popolare che avranno assaggiato e votato le preparazioni di quattro diversi ristoranti/agriturismi verrà estratto un vincitore che riceverà in omaggio un paniere con i prodotti lattiero-caseari dei produttori Slow Food presenti alla manifestazione “Gemona. Formaggio e dintorni...”.

Per partecipare al concorso i ristoranti e gli agriturismi dovranno iscriversi inviando la ricetta del frico e una foto della pietanza a info@ecomuseodelleacque.it entro le ore 24 del 7 ottobre 2014.

Dall’8 ottobre all’8 novembre i ristoranti partecipanti alla gara dovranno inserire nel loro menù il frico in concorso.

info: 338 7187227